

## Die Küche

Eidgenössische Technische  
Hochschule Zürich  
**DARCH**  
Departement Architektur  
ETH Wohnforum

Edition WOHNEN 1

Herausgegeben vom ETH Wohnforum, Departement Architektur, ETH Zürich

Klaus Spechtenhauser (Hrsg.)

# Die Küche

Lebenswelt – Nutzung – Perspektiven



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

BIRKHÄUSER – Verlag für Architektur  
Basel · Boston · Berlin

Grafische Konzeption: Klaus Spechtenhauser

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Dieses Buch ist auch in englischer Sprache erschienen (ISBN-10: 3-7643-7281-8/  
ISBN-13: 978-3-7643-7281-1).

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechts.

© 2006 Birkhäuser – Verlag für Architektur, Postfach 133, CH-4010 Basel, Schweiz.  
[www.birkhauser.ch](http://www.birkhauser.ch)

Ein Unternehmen der Fachverlagsgruppe Springer Science+Business Media.

Gedruckt auf säurefreiem Papier, hergestellt aus chlorfrei gebleichtem Zellstoff. TCF ∞

Printed in Germany

ISBN-10: 3-7643-7280-X

ISBN-13: 978-3-7643-7280-4

9 8 7 6 5 4 3 2 1



# Inhalt

Klaus Spechtenhauser	7	<b>Vorwort</b>
Johanna Rolshoven	9	<b>Die Küche, das unbekannte Wesen</b> Eine Einleitung
Alice Vollenweider	17	<b>Eigentlich muss man froh sein, dass überhaupt noch Küchen gebaut werden</b>
Michelle Corrodi	21	<b>Von Küchen und unfeinen Gerüchen</b> Auf dem Weg zu einer neuen Wohnkultur zwischen Gründerzeit und Zweitem Weltkrieg
Klaus Spechtenhauser	45	<b>Kühlschränke, Kochinseln und andere Kultobjekte</b> Küchen vom Zweiten Weltkrieg bis heute
Gert Kähler	75	<b>Küche heute. Und etwas gestern. Und natürlich morgen</b> Von Küchenkonzepten und Lebensstilen
Christina Sonderegger	95	<b>Zwischen Fortschritt und Leerlauf: die genormte Küche</b> Anmerkungen zur Entwicklung der Schweizer Küchennorm
Brigitte Kesselring	113	<b>Von engen Normen zur großen Freiheit</b> Küchenplanung heute
Marion von Osten	131	<b>Gespentische Stille</b> Die arbeitslose Küche
René Ammann	149	<b>Zu Tisch! Zu Tisch?</b>
	157	<b>Literatur</b>
	159	<b>Abbildungsnachweis, Dank</b>



Wohnen ist populärer denn je. Sei es in Ausstellungen, wissenschaftlichen Studien, trendbewussten Lifestyle-Magazinen oder leicht konsumierbaren Bildbänden – auf verschiedenen Ebenen und mit scheinbar ungebremster Intensität wird den vielschichtigen Hintergründen für die Befindlichkeit des Menschen in seinem Lebensumfeld nachgespürt.

Die neue Edition WOHNEN interveniert an der Schnittstelle zwischen keimfreien Bildbänden und akademischen Publikationen. Sie präsentiert ausgewählte Themen aus dem Feld des Wohnens – übersichtlich, wissenschaftlich fundiert und ansprechend gestaltet. Neben Basisinformationen zur jeweiligen Thematik stellt die Edition WOHNEN aktuelle Trends vor, hinterfragt tradierte Ansätze und möchte Denkanstöße für zukünftige Entwicklungen bieten – und dies ein- bis zweimal jährlich in deutscher und englischer Sprache.

Herausgeber der Edition WOHNEN ist das ETH Wohnforum, eine interdisziplinäre Forschungsgruppe am Departement Architektur der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich. Es erforscht Wechselwirkungen und Spannungsverhältnisse zwischen Mensch, Gesellschaft und gebautem Raum und vermittelt dabei zwischen Wissenschaft und Praxis. Mit der Edition WOHNEN will das ETH Wohnforum kulturwissenschaftliche Akzente setzen, sozialwissenschaftliche Erkenntnisse dokumentieren und eine Plattform zur kritischen Auseinandersetzung mit den Begleiterscheinungen der Moderne bieten.

Dass sich der erste Band der Küche widmet, ist kein Zufall. Seit jeher ist sie der Nabel der Wohnung. Sie widerspiegelt eindringlich kulturelle und gesellschaftliche Veränderungen. In der Küche verdichten sich alltäglicher Lebensvollzug und sonntägliches Vergnügen, geheimnisvolle Essenzen und intime Gelüste, gestalterische Ambitionen und repräsentativer Chic zu einer anregenden Melange. Mehr zu all diesen Aspekten auf den folgenden Seiten!

Gedankt sei an dieser Stelle all jenen, die zum Gelingen dieses Projekts beigetragen haben – in erster Linie den Autorinnen und Autoren sowie den zahlreichen Institutionen und Unternehmen für die Bereitstellung des Abbildungsmaterials. Insbesondere gebührt unser Dank dem Birkhäuser Verlag, der sich auf dieses Unternehmen eingelassen hat, und schließlich allen Sponsoren, ohne deren finanzielles Engagement der erste Band der Edition WOHNEN nicht zustande gekommen wäre.





## Die Küche, das unbekannte Wesen

### Eine Einleitung

Küche hat Konjunktur. Hohe Aufmerksamkeit erfahren sowohl Planung und Möblierung als auch ihre gesellschaftliche Praxis: als Ort der Nahrungszubereitung und anderer Alltagsbeschäftigung, als Ort von Geselligkeit oder Rückzug – zwischen Notwendigkeit und Muße, Funktionalität und Genuss.

Die Küche, so hat es den Anschein, trifft den Nerv der Zeit. In unserer späten Moderne, in der die Überlagerung verschiedener Zeiten und Räume zu konstanter Alltagsüberforderung führt, haben Alltagskulturforscherinnen die Zunahme individueller Versicherungsstrategien bemerkt und Philosophen den Rückzug des Individuums in «die vopolitische Sphäre des oikos» diagnostiziert.<sup>1</sup> Die Küchendesigner Sergio Tarducci und Riccardo Vincenzetti sehen das genauso: Sie wollen «einen traditionellen Herd fürs 3. Jahrtausend kreieren, eine Feuerstelle, um die sich die Familie scharen kann.»<sup>2</sup>

Mag sein, dass es sich hier um einen Versuch handelt, küchenfeindlichen Trends entgegenzuwirken, wie die brillante «Küchenbild-Privatdetektivin» Marion von Osten sie in diesem Band festmacht. Wenn heute der Herd als «Herz der Wohnung»<sup>3</sup> und die Küche der Zukunft sogar als «Drehscheibe unserer Emotionen»<sup>4</sup> bezeichnet werden, dann möchten wir dies den Architekten und Designern gerne glauben. Sie treten in den letzten Jahren häufiger denn je als Protagonisten der Werbung und damit als begehrter Typus der Spätmoderne in Erscheinung: als «Homo universalis, der Rationalität und Kreativität, künstlerisches Talent, technisches Verständnis, Zuverlässigkeit und finanziellen Erfolg in einer Person vereint.»<sup>5</sup>

### Küchenlatein

Der Nerv der Zeit trifft uns also verheißungsvoll mit den Gebrauchswertversprechen der Werbebotschaften: In einer Wissensgesellschaft, der die realen Arbeitsplätze abhanden kommen, ist auch die Küche verwissenschaftlicht. Ernährungslehre und Hausarbeit sind es längst, auch die Konstruktion von Küchenraum und -mobiliar ist es, wie die Beiträge von Brigitte Kesselring und von Christina Sonderegger eindrücklich belegen. Neu finden sich Genuss und Glücksempfinden in wissenschaftliche Diskurse ökonomisch-utilitaristischer Färbung eingebettet und – last but not least – ist es das Werbeargument selbst. Von der Intelligenz neuer Küchentechnologie ist allerorten die Rede. Die Texterinnen argumentieren heute mit «Ergonomie, Funktionalität und Gestaltung», «durchdachten Raumaufteilungen»



1–2 Die Küche als Ort inspirativer Stimmungen, poetischer Bilder, heftiger Diskussionen, alltäglicher Arbeit, konspirativer Sitzungen und letztlich als Entstehungsort schmackhafter Mahlzeiten ...



und einem «hohen Verständnis von Abläufen».<sup>6</sup> Sogar von Konstruktionsmaterial ist die Rede, das «eine anspruchsvolle Einstellung zur Kulinarik» reflektiere.<sup>7</sup>

Auch im Küchendesign manifestieren sich die groben Unterschiede<sup>8</sup> in unserer Gesellschaft: Wer hier nicht folgen kann, für den geht es auch bodenständiger. Für Frauen zum Beispiel. Das an sie gerichtete Versprechen situiert sich im Reich der Freizeitgesellschaft, in dem selbstredend die Küche Ort der Freizeit ist. Bauknecht, «der» bereits in den 1960er Jahren wusste, «was Frauen wünschen», fordert zu Beginn des 21. Jahrhunderts zum «Heute leben» auf und konzidiert Frauen damit die ersehnte Nebensächlichkeit von Hausarbeit: «Weil es Momente gibt, in denen nichts unwichtiger ist als ein paar Grasflecken.» Die Waschmaschine von Bauknecht wirds schon richten.<sup>9</sup>

### Produktivkraft Küchentisch

Über das wirkliche Küchenleben sind wir wissenschaftlich weit weniger gut unterrichtet als wir glauben möchten. Küchenalltagskultur hat sich stets zu einem guten Teil unabhängig vom Ideal architektonischer Disposition oder bestechender Hochglanzabbildungen der Küchenhersteller entwickelt. In der Entwicklung des Wohnens spielt der architektonische Entwurf – wie es scheint – kaum eine Rolle.<sup>10</sup> Auch die mehrtausendfach in Wohnsiedlung um Wohnsied-

lung installierte identische Kücheneinrichtungskombination wird binnen kurzer Zeit erstaunlich verschieden. Der britische Technik- und Konsumtheoretiker Daniel Miller plädiert daher dafür, die Konsumforschung innerhalb der Wohnforschung stärker zu verankern.<sup>11</sup> Die serielle Produktion des modernen Dinges, wozu auch die Einbauküche zählt, hat die Diversifizierung der Aneignungs- und Gebrauchsweisen nie ausgeschlossen, sondern, im Gegenteil, sogar provoziert und forciert.<sup>12</sup>

Dem Reich der Notwendigkeit scheinbar entronnen, ist die Küche gleichwohl Werkstatt geblieben: begehrter Raum für produktive Tätigkeiten, kurz «Living Space».<sup>13</sup> Am Küchentisch schreiben Schriftstellerinnen und Autoren ihre besten Werke, hier werden Staubsauger, Veloschläuche, sogar Mofamotoren repariert, es werden Unterhosen gebügelt, Leuchtkörperkunstwerke gelötet, Weihnachtsgeschenke gebastelt und Sturmgewehre gereinigt, Kondolenz- oder Geburtstagsbriefe geschrieben und Ostereier angemalt, es wird Kunstkeramik getöpft, Erste Hilfe geleistet und natürlich auch weiterhin, sogar mehrmals täglich, ganz gleich, ob entnervt oder entzückt, grundlegende Ernährungsarbeit geleistet: Schnittchen geschmiert, Saucen gerührt, Gemüse geschnitten, Kartoffeln geschält, Schwenksteaks eingelegt, Schokolade geraffelt und – was stets dazu gehört – es wird weggewischt, aufgewischt, aufgenommen, abgerieben, zusammengekehrt. Ob Tomaten-Coulis, Fonduezubereitungen, Gipsmischungen, Stabreime, wissenschaftliche Aufsätze, Hausaufgaben oder Steuererklärungen – sie alle finden im Küchentisch eine zuverlässige Stütze. In der Küche kann Gesellschaft verändert werden; in ihr gärt die Produktivkraft der Kultur: Wo anders als am Küchentisch wurde der Prager Frühling vorbereitet, die Friedensbewegung initiiert, die Fußballweltmeisterschaft gewonnen? – Letzteres gilt zumindest für den durchschnittlichen Staatsbürger im Mitfieber.

Im Bereich der Küchenkulturen zeigt sich, was für die Lebenswelten generell gilt: Die politische Ökonomie des Lebens ist weit bestimmender für die Psychologie der Gewohnheiten als die Biologie des Menschen, die gerne für konservativ und verlässlich gehalten wird und der man so manches in die Schuhe schiebt, was kulturell verursacht wurde. Noch immer wird – einem verhaltenswissenschaftlichen Aberglauben folgend, dem sich Existenzphilosophen zuweilen anschließen – Wohnen zum Grundbedürfnis des Menschen erklärt und dabei über so viel Wichtiges hinweggedacht. Die weltweite Mehrzahl migrierender und obdachloser Menschen verweist auf Wohnen als eine Kulturform, die in den wohlhabenden Industrienationen zur Übertreibung gerät. Die «Grundbedürfnisse» liegen hier wahrhaftig woanders. Wohnen ist Kultur, nicht Natur.

### **Küchenkultur als Zivilisationsprozess**

Die kulturelle Entwicklung zur Moderne lässt sich als Prozess einer zunehmend wissenschaftlichen Organisation des täglichen Lebens beschreiben, dessen Hauptschauplatz das «Heim» ist.<sup>14</sup> Das 19. Jahrhundert ist hier wie in vielen Bereichen das Schlüsseljahrhundert. Die Multifunktionalität vormoderner Wohnräume wurde abgelöst von der modernen industriezeitlichen Aufgabenteilung. Dass Arbeit und Regenerierung, also Kochen, Essen, Geselligkeit, Schlafen und Körperreinigung, fortan getrennte Räume zugewiesen wurden, entsprach dem Werteregister des aufsteigenden Bürgertums. Vor allem in die Küche hielt die Effizienz des Taylorismus sichtbar Einzug.



3 Der Mann lenkt, die Frau kocht: Showkochen an der Swissbau 2005 in Basel.

Der schwedische Ethnologe Orvar Löfgren hatte sie als «kulturelles Schlachtfeld» bezeichnet, denn hier, am symbolischen Nabel des Heimes, zeigte sich der Wertewandel zwischen alter und neuer Zeit besonders deutlich.

Im selben 19. Jahrhundert wurde die Küche als Transformationsraum einhellig und mit Nachdruck der Frau als eigenes «Reich» zugewiesen. Die Konstruktion oder vielmehr Erschaffung der «femina domestica» war notwendiges Pendant zum neuen «homo oeconomicus»: dem Typus des bürgerlichen Mannes als aufsteigende Spezies der Industriegesellschaft, die in Ökonomie und Habitus die Verabschiedung der Ständegesellschaft besiegeln half.

Die wichtigsten Stationen im Küchenraum des 20. Jahrhunderts beschreiben Michelle Corrodi und Klaus Spechtenhauser in diesem Band als einen Prozess der Küchenanpassung an den Gesellschaftswandel. Er liest sich – bis hin zum «fröhlichen Nebeneinander» in der Küche der Gegenwart – kaum als lineare Abfolge, doch eines zeichnet sich deutlich ab: Je mehr der Mann vom ökonomischen Imperativ der Arbeit freigesetzt wird, in umso größerem Maße wird die Freizeit zum Ort der Selbstdarstellung. Endgültig vorbei sind, wie es scheint, die Zeiten, als die Küche «der meist desolate Raum im Abseits des Wohngeschehens war.»<sup>15</sup> Ihr Weg zur «Schaubühne» (Löfgren) des «homo domesticus» erscheint als logisch vorgezeichnete Entwicklung.

Dieser spätmoderne Abschnitt des Zivilisationsprozesses vollzieht sich in Etappen. Es war ein steiniger und von Frauen anfänglich oft ebenso unsolidarisch wie verständnislos begangener Weg vom selbst zubereiteten Sandwich, dem unbeholfenen und nicht immer ohne Bodenkontakt gelingenden Einführen einer einsamen, kalten Fertigpizza in den heimelig warmen Backofen, dem schiefen Aufreißen der klebrigen Fertiggröstipackung über mittägliche, rot-weiße Spaghettikompositionen für die Kinder bis hin zum liebevoll komponierten Dreigang-Menü am Wochenende, das die Volkskundlerin Carola Lipp als zivilisatorischen Milestone des industrialisierten Mannes charakterisiert hat.<sup>16</sup>

### «Sie wollten einen Backofen. Jetzt haben Sie ein Hobby.»<sup>17</sup>

Dass diese Welt der Freizeit und des Konsums von den in der Arbeitswelt herrschenden Prinzipien regiert wird, wie moderne Freizeitsoziologen grundlegend herausgearbeitet haben, mag indes nicht für alle Details des Alltags gelten und noch weniger im Umkehrschluss: Den physischen Zustand der Küche nach Verfertigung des Wochenend-Dreigang-Menüs als Prinzip auf die Arbeitswelt zu übertragen hieße die Deregulierung allzu sehr beim Wort zu nehmen.

Natürlich ist Ironie das letzte Geschütz im Rückzugsgefecht der Frau, die ihr Reich, dem sie sich jahrzehntelang verpflichtet fühlte, nun zunehmend kompetent und innovativ in Beschlag genommen sieht – dies allerdings unter technischer und ästhetischer Aufrüstung. Vorbei die Zeiten, da moderne Küchenkonstruktion Sache und damit Waffe des Mannes war: acht Quadratmeter messende Einbauküchen mit für das kleine, schwache Geschlecht bestimmten niedrigen Spülbecken, die jeder normal großen Frau schmerzhaft Rückenbeschwerden verursachen. Heute, da der kochende Mann den Weg in die Küche gefunden hat, wird sie großzügig bemessen und als offene Küche und Wohnraum entworfen, die das hohe Maß an Körper-



kontrolle, das in der Achtquadratmeterküche überlebensnotwendig geworden war, entlastend zurückdividiert.

### Brave New Kitchen

Die bestenfalls luxuriöse High-Tech-Küche bewohnt fortan das intelligente, drahtlos vernetzte Haus. Mit Gerd Selle können wir sie guten Gewissens als «Lernort der zweiten Moderne»<sup>18</sup> bezeichnen, in der «der kochende Mann den Ton angibt».<sup>19</sup> «Nie sah man so viele Herren in den Katalogen der Küchenbauer wie heute. Sie sind es, die Gemüse putzen und die Kochzeit überwachen.» «Intelligent und schön gestaltete Technik» locken den Mann zur «AEG-Kompakt-Klasse» oder zur «Navitronic Touch Control» von Miele und besiegeln den Siegeszug des Dampfgargerätes, den Brigitte Kesselring in ihrem Beitrag beschreibt. Von der Kölner Küchenschau «IMM cuisinale» 2005 berichtet die Küchen-Ethnografin Hilde Malcomess: «Wo die Küchenbauer bis vor einigen Jahren ein geheimnisvolles Dreieck zwischen Spüle, Herd und Kühlschrank planten, walten heute ganz andere Kräfte. Das klassische Dreieck hat seine Funktion verloren. Gewonnen hat ein neues Konzept von Kommunikation, Kochen und Leben, das den Herd zum Mittelpunkt des Wohnens und des technischen Fortschritts macht.»<sup>20</sup>

Zwar kommen die neuen Küchen edel und teuer daher, doch die Designs – so lauten zumindest die werblichen Selbstaussagen – signalisieren Emotionales: sinnliches Erlebnis und Raffinesse. Nur böswillige Menschen, so Malcomess' Kommentar, sehen in den aktuellen Küchentrends gewisse Parallelen zum «oikos» der traditionellen «Wohnküche», deren «Mief einstmal so revolutionär von der so genannten Frankfurter Küche vertrieben worden war»<sup>21</sup> – und die uns doch als hartnäckige Wiedergängerin erhalten blieb, etwa in Form der «ökologischen Erlebnisküche», dem Wohngemeinschaftsbiotop der 1970er und 80er Jahre.<sup>22</sup>

Die Voraussetzungen für den ordentlichen Vollzug des längst fälligen Kulturwandels der Spezies «femina domestica» zur «femina oeconomica» stehen also den Bildwelten zufolge heute nicht schlecht. Doch seien wir vorsichtig. Die Geschichte lehrt uns Zurückhaltung: In der Regel pendeln sich fast alle gesellschaftlichen Entwicklungen nach Vorwärtsschüben auf ein weniger angstbesetztes Mittelmaß ein, so auch das Geschlechterverhältnis in der Küche. Nach der Reklame-Bildwelteuphorie des Küchenmannes gehen wir

4–5 Anstehender Wandel von der «femina domestica» zur «femina oeconomica»? – Das Bild «Küche & Frau», eingesetzt mit marktorientiertem Kalkül Mitte der 1950er Jahre und 2005.



6 Fortschritt und Design für die Frau daheim. Seit jeher wussten Männer immer besser, was Frauen wollen (Elektra-Technovision von Hasso Gehrman, 1968–1970).



um die Mitte des Jahres 2005 wieder auf «Start» zurück – zumindest in der Küche des Schweizer *Idealen Heimes*: Hier walten Frauen oder niemand. Zum Beispiel Maya Gafner aus Geroldswil, die über ihre neue Mörgeli-Küche sagt: «Ich habe die Schönste!»<sup>23</sup> Aber so richtig kochen zu wollen oder zu können scheint auch sie nicht mehr – statistisch betrachtet und auf den Zeitgeist bezogen jedenfalls, wie Gert Kähler und Alice Vollenweider in ihren scharfsinnigen Beiträgen in diesem Band bestätigen.

Noch überwiegen die Form und der Mann als Designer, als Schöpfer, dessen Konterfei an den unteren Bildrändern der schönen Küchenabbildungen aufscheint und damit Teil des Verkaufsargumentes wird. Bei genauerer Lektüre des Werbetextes drängt sich der Gedanke auf, dass in unserer Gesellschaft noch immer nicht völlig geklärt scheint, ob nun die Küche mit ihrer «beschwingten Kontur»<sup>24</sup> oder ihre stolze Besitzerin gemeint ist, wenn es heißt: «Sie schwebt, wirkt unvergleichlich leicht und besticht mit neuen Materialien.»<sup>25</sup> Dass sich die Maße der Schweizer Küchennorm (55–60–90) in der Nachkriegsmoderne von den Idealmaßen einer Brigitte Bardot oder Claudia Cardinale nur um Haaresbreite unterscheiden (90–60–90), ist ein Indiz für die Nachhaltigkeit jener Selbsttechnologien, die aus den von Marion von Osten analysierten «architektonischen Sozialtechniken» der Moderne resultieren.

Dennoch besteht kein Anlass zur Beunruhigung: Designer, Planer und Architekten sind nur Vollstrecker der ökonomischen Vernunft einer Zeit;<sup>26</sup> ihr Einfluss auf den Umgang mit Wohnraum scheint nach wie vor geringer als befürchtet. Außerdem findet die Anbahnung zwischen Entwurf und lebensweltlichen Wohnnutzungsanforderungen längst statt. Doch es gibt noch viel zu tun: Die Differenzierung der sozial- und geschlechtsunterschiedlichen Gebrauchsweisen ist eine große Aufgabe, welche die gesellschafts-, planungs-, ingenieurwissenschaftlichen und entwerfenden Fächer nur im interdisziplinären Verband leisten sollten – am besten bei einem lockeren Fingerfood-Mahl am Wohnküchentisch, wie es René Ammann in seinem Beitrag vorschlägt, und unter einer lebensweltlich inspirierenden Küchendunstglocke, gegen die beruhigenderweise keine neue Technologie anzukommen scheint.

- 1 Bernhard Waldenfels, «Heimat in der Fremde», in: Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.), *Heimat. Analysen, Themen, Perspektiven*, Bonn 1990, S. 109–121; 117.
- 2 Mirko Beetschen, «Kitchen Stories», in: *Ideales Heim*, Nr. 2, Feb. 2005, S. 102–114; 103.
- 3 Küchenentwerfer Alberto Colonello, in: *Ibid.*, S. 110.
- 4 *Ibid.*, S. 104.
- 5 Anneke Bokern, «Gutaussehende Alleskönner. Architekten als Werbeträger in einer Rotterdamer Ausstellung», in: *Neue Zürcher Zeitung*, Nr. 89, 18. April 2005, S. 23.
- 6 Bulthaup-Werbung, in: *Ideales Heim*, Nr. 2, Feb. 2005, S. 3.
- 7 Suter Inox-Werbung, in: *Ibid.*, S. 47.
- 8 Martin Scharfe, «Die groben Unterschiede. Not und Sinnesorganisation: Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität des Genießens beim Essen», in: Utz Jeggle et al. (Hrsg.), *Tübinger Beiträge zur Volkskultur*, Tübingen 1986, S. 13–28.
- 9 So jedenfalls verspricht es ein deutscher TV-Werbespot im Jahr 2004.
- 10 Joost Meuwissen, «Darstellung des Wohnens», in: Peter Döllmann, Robert Temel (Hrsg.), *Lebenslandschaften. Zukünftiges Wohnen im Schnittpunkt zwischen privat und öffentlich*, Frankfurt am Main: Campus, 2002, S. 26–30; 26.
- 11 Daniel Miller, «Appropriating the state on the council estate», in: *MAN*, 23, 1988, S. 353–372; sowie ders., *Material Culture and Mass Consumption*, Oxford: Blackwell, 1987.
- 12 Vgl. Martine Ségalen, Christian Bromberger, «L'objet moderne: de la production sérielle à la diversité des usages», in: *Ethnologie française*, XXVI, 1, 1996: Culture matérielle et modernité, S. 5–16.
- 13 Arclinea-Werbung, in: *Ideales Heim*, Nr. 10, Okt. 2004, S. 61.
- 14 Orvar Löfgren, «The Sweetness of Home: Trautes Heim», in: Peter Borscheid, Hans J. Teuteberg (Hrsg.), *Ehe, Liebe, Tod. Studien zur Geschichte des Alltags*, Münster: Coppenrath, 1983, S. 80–96.
- 15 Elisabeth Katschnig-Fasch, «Wohnen – Aspekte zu einer volkscundlich/kultur-analytischen Erforschung der Alltagskultur», in: *Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien (MAGW)*, Bd. 121, 1991, S. 59–68; 64.
- 16 Carola Lipp, «Der industrialisierte Mensch. Zum Wandel historischer Erfahrung und wissenschaftlicher Deutungsmuster», in: Michael Dauskardt, Helge Gerndt (Hrsg.), *Der industrialisierte Mensch*, Hagen: Westfälisches Freilichtmuseum, 1993, S. 17–43; 28.
- 17 Siemens-Reklame, in: *Ideales Heim*, Nr. 2, Feb. 2005, S. 5.
- 18 Gerd Selle, «Innen und außen – Wohnen als Daseinsentwurf zwischen Einschließung und erzwungener Öffnung», in: Döllmann, Temel (Hrsg.), *Lebenslandschaften*, op.cit., S. 209–228; 221.
- 19 Hilde Malcomess, «Kochen ist männlich», in: *Rheinischer Merkur* 3, 20.1.05.
- 20 *Ibid.*
- 21 *Ibid.*
- 22 Vgl. Michael Andritzky, «Der elektrische und der ökologische Haushalt – zwei Szenarien», in: ders. (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992, S. 450–452; 452.
- 23 Mörgeli-Werbung, in: *Ideales Heim*, Nr. 2, Feb. 2005, S. 115.
- 24 Corian-Werbung, in: *Ibid.*, S. 50.
- 25 Bulthaup-Werbung, in: *Ibid.*, S. 3.
- 26 Selle, «Innen und außen», op.cit., S. 216.





## **Eigentlich muss man froh sein, dass überhaupt noch Küchen gebaut werden**

Solange man übers Küchenbauen nachdenkt, ist nicht alles verloren, und die altmodischen Liebhaber des Mittagstischs können weiter hoffen, nach einem stressigen Arbeitsmorgen im Familienkreis ein warmes Essen samt anschließendem Kurzschläfchen zu genießen. Zumindest so lange, wie die Kinder noch nicht überall in Horten oder Tagesschulen verpflegt werden, während die Eltern ihren Hunger in der Betriebskantine stillen oder am Schreibtisch ein Sandwich verdrücken. Schon heute weiß ja kaum jemand, dass die Kirchenglocken um elf Uhr läuten, um die Hausfrauen daran zu erinnern, dass es Zeit ist zum Kochen.

Wer es sich leisten kann, bestellt im Restaurant ein Mittagsmenu, viele ziehen es vor, sich auf der Straße zu verpflegen, wo man die Wahl hat zwischen Thaifood, Döner Kebab, Hamburger, Sushi etc.; die Gesundheitsbewussten optieren für Salat oder Birchermüesli aus Plastikdosen. Barbara sagt, Mittagessen ist bloß Zeitverlust. Auch Manuel, der zu Hause arbeitet, ist terrorisiert von der rasenden Zeit und begnügt sich mit einem Stück Käse und Brot, dazu zwei Birnen und einen Apfel oder umgekehrt. Claudia isst ein halbes Joghurt und einen ganzen Cracker; andere begnügen sich mit Protuline, der eiweißreichen Ergänzungsnahrung mit den lebenswichtigen Vitaminen und dem betörenden Ananasaroma.

Auch wer mittags zuhause speist, kann auf eine Küche ohne weiteres verzichten. Eine Mikrowelle im Korridor genügt zum blitzschnellen Erwärmen einer «Dorade à la provençale», deren Rezeptur immerhin von Bocuse stammt. Was will man mehr? Abends sind die Geschäfte bis zwanzig Uhr geöffnet, die Tankstellen bis Mitternacht. An vielen Orten ist fast alles erhältlich. Und wenn alle Stricke reißen, kann man immer noch den Pizza-Blitz anrufen, der einem auf seinem Moped in 30 Minuten die ofenheiße Lieblingspizza vorbeibringt.

Kein Wunder, dass die Haushaltsgeschäfte in fast allen mitteleuropäischen Städten verschwunden sind. Man hat keine Verwendung mehr für ihre unzähligen nützlichen und überflüssigen Artikel. Dafür sind Kochbücher jeder Art gefragt. Ebenso Fernsehköche und -köchinnen, die den ganzen Tag hindurch auf allen Sendern lächeln und strahlen und nie einen Fehler machen. Ihre Aufgabe ist es nicht, Kochwissen zu verbreiten, sondern den Frauen, die nicht mehr kochen, Trost zu spenden und im Zeitraffer vorzugaukeln, wie einfach die ganze Kocherei doch ist. Wenn sie dann aber – von Jamie Oliver

oder andern Stars motiviert – frohgemut grünen Spargel grillieren, der niemandem schmeckt, ziehen sie sich enttäuscht wieder zurück auf die bewährten Fertigsuppen und Fischstäbchen, begleitet von einem Salat, den sie gewaschen und geschnitten direkt aus dem Zellophanbeutel schütteln.

Die Gemüsehändlerin sagt deprimiert, dass die Leute nicht mehr kochen, nicht wissen, was anzufangen sei mit den verschiedenen Artischockensorten und dem zartbitteren roten «Radicchio di Treviso», und sogar ihre delikaten französischen Schalotten misstrauisch liegen lassen. Der tüchtige Quartiermetzger verdient sein Geld nicht mehr mit der Qualität seines Fleisches, sondern mit drei preiswerten und guten Mittagmenüs, die man am Stehtisch essen oder nach Hause tragen kann.

Die Kompetenz beim Kochen ist eindeutig zurückgegangen, obwohl noch selten so viel über Essen geredet und geschrieben wurde. Obwohl es viele vereinzelte Gourmets und Gruppen von ambitionierten Hobbyköchen gibt, die mit Leidenschaft über Karden mit Rindermark und «Terrine de fois gras de canard» diskutieren und sich über die besten schottischen Austernsorten auch nach Stunden nicht einig werden.

Die Architekten haben die epochale Veränderung der Ess- und Kochgewohnheiten ernst genommen und die Küche schon in den achtziger Jahren als selbständigen Raum abgeschafft. Sie ist längst nicht mehr das heimliche Zentrum der Wohnung, in dem es je nach Tageszeit nach Kaffee, frischem Brot, Fleischbrühe, Spargel oder frischer Erdbeerkonfitüre duftet. Dafür ist sie im Wohnraum integriert und lässt ihn größer und weiter erscheinen – was allerdings auch nicht jedem gefällt. Gaby zum Beispiel protestiert, sie wolle die Küchentür schließen: erstens, weil die Abzugstechnik bis heute nicht befriedigend sei, und zweitens, weil sie nicht jedermann in der Küche haben wolle. Wenn sie für Gäste koche, müsse sie sich konzentrieren; unter anderem, um zu kontrollieren, ob die Spaghetti bereit sind. Da wirft sie nämlich nach neapolitanischer Tradition einen Spaghetto an die Wand, und wenn er kleben bleibt, ist er «al dente».

Dazu muss allerdings auch gesagt werden, dass fast jede Küche so gut ist wie der Koch oder die Köchin, die darin arbeitet. Ob groß oder klein, in die Wohnung integriert oder abgeschlossen, die Struktur der Küche wird vom Kochenden bestimmt. Seine Erfahrung, seine Prinzipien und schließlich auch seine Fantasie prägen die Einrichtung. Eine gute Köchin fällt nicht vom Himmel. Sie ist auch nicht auf Kochkurse oder Kochlehren angewiesen. Wichtig sind Freude am Essen, Neugier, Lust zum Fragen und die Fähigkeit, genau und konzentriert zu arbeiten. Nützlich sind dabei Lehrmittel wie das *Fülscher Kochbuch* oder die *Basler Kochschule*, beides zuverlässige Werke, die erklären, wie man eine Mayonnaise problemlos anrührt, geschnetztes Kalbfleisch für mehr als zwei Personen kocht oder ein schmackhaftes Sauerampferpüree zubereitet. Alles ohne technischen Aufwand, mit zwei oder drei gut geschliffenen Messern und einem Mixstab zum Pürieren. Den übrigen Kram kann man sich sparen: Küchenmaschinen, Rühr- und Reibgeräte, elektrische Brot- oder Wurstschneidmesser und Büchsenöffner für 220 Volt. Und wenn man keine Tiefkühltruhe hat, weil man Tiefkühlkost nicht mag, so braucht man auch keine Mikrowelle. Auch auf die elektrische Automatik moderner Küchensysteme verzichtet man



besser, weil ein vernünftiger Koch selbst entscheidet, ob eine Speise gar ist oder noch länger braten, dünsten oder kochen muss.

Die Faszination, die einem das Kochen so lieb und unentbehrlich macht, ist ja schließlich die intensive sinnliche Erfahrung, die man beim Einkaufen, Rüsten und Zubereiten von guten Naturprodukten macht. Dabei geht es nicht nur um die Frische an sich: Es gilt auch wahrzunehmen, wie sich das Aroma von Basilikum, Peperoni und Auberginen Woche für Woche verändert, voller, reicher und kräftiger wird. Alles ist im Fluss, und eine gute Köchin ist nur, wer auf die Qualität der Ware hier und jetzt reagieren kann. Im Frühjahr mildert sie die unvollendete Reife der Peperoni, indem sie der Peperonata einen Teelöffel Zucker beigibt; im Spätsommer ist das überflüssig. Darum ist es auch nie möglich, die Zutaten für ein Rezept aufs Gramm genau anzugeben. Eine gute Köchin braucht Spielraum, um genau zu sein. Was für ein Schwachsinn, acht Blätter Basilikum vorzuschreiben, wo die Blätter ja ganz verschieden groß sind. Gar nicht zu reden vom wechselnden Aroma dieses wunderbaren Krauts.

Etwas sehr Wahres und Schönes über das Kochen hat mir der italienische Schriftsteller Antonio Tabucchi einmal erzählt, der sich beim Kochen als einen interessierten Laien bezeichnet. Manchmal koche er bloß, um einen langen Nachmittag hinter sich zu bringen. Zum Beispiel eine toskanische «Ribollita», die viel Zeit braucht. Die weißen Bohnen müssen gekocht, Gemüse und Kräuter fein gewiegt werden; das altbackene Brot schneidet man in mühsamer Arbeit in feine Scheibchen. Stunden vergehen. Man steckt sich eine Zigarette an, trinkt einen Schluck Wein, hört Musik, plaudert, und dabei verflüchtigt sich die Melancholie. Eigentlich sei das Kochen eine Art Zen für jedermann. Jedermann könne die Techniken dieses Zen lernen. Und am Ende stehe anstelle des Nichts eine Gemüsesuppe.







## Von Küchen und unfeinen Gerüchen

Auf dem Weg zu einer neuen Wohnkultur zwischen Gründerzeit und  
Zweitem Weltkrieg

### Die Küche als «notwendiges Übel» – bürgerlicher Haushalt des 19. Jahrhunderts

Nach dem bürgerlichen Weiblichkeitsideal des 19. Jahrhunderts wirkte die Hausfrau als eigentliche «Seele des Haushaltes».<sup>1</sup> Ihr fiel es aufgrund ihrer «natürlichen Bestimmung» zu, ein «trautes Heim» zu schaffen, einen Hort der Harmonie, der ganz auf die Erholung des von der Arbeit zurückkehrenden Mannes ausgerichtet war. Als Gegenwelt sollte sich das Zuhause möglichst arbeitsfrei präsentieren, zumindest dem Anschein nach. So waren Demonstration von weiblichem Müßiggang und aufwändige Repräsentationsarbeit wichtige Elemente der bürgerlichen Statusdokumentation.<sup>2</sup> Die Umwelt sollte von den Aktivitäten der Frau nichts merken, Letztere sich die «Hände nicht schmutzig» machen. Das Vorhandensein von mindestens einem Dienstmädchen dokumentierte gegenüber der Öffentlichkeit, dass die Dame des Hauses nicht zu arbeiten brauchte.

Ein anderer Grund lag im idealisierten Leitbild einer zweckfreien, auf Liebe basierenden Familiengemeinschaft, das die Tätigkeit der Frau als Akt der Liebe wertete.<sup>3</sup> Damit wurde der Widerspruch zwischen der der Hausfrau aufgrund ihres Geschlechts zugewiesenen innerhäuslichen Tüchtigkeit und gleichzeitiger «Nichtarbeit» durch einen Kniff überdeckt: Die Hausarbeit wurde zum Liebesdienst erklärt. Diese musste – auch wenn arbeitsaufwändig – unsichtbar sein, gerade auch vor den Augen des Mannes und obwohl das Ergebnis für ihn bestimmt war. Zahlreiche Haushaltsratgeber für die «Hausmutter» gaben in vorwiegend belehrendem Ton Auskunft darüber, wie, wann und womit Arbeiten auszuführen waren, um dem Gatten ein sauberes, ordentliches und behagliches Heim zu schaffen. De facto hatte die Hausfrau über einen eigenen, deutlich abgegrenzten Verantwortungsbereich zu walten, führte «Regiment» über die innere Haushaltung. Die einschlägige Literatur stellte sie oft als Hüterin des häuslichen Herdes dar, in der Realität wurden die anfallenden Arbeiten freilich an Dienstmädchen oder Köchinnen delegiert.

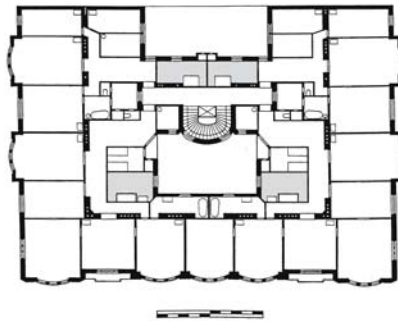
Vor diesem Hintergrund blieben Küche wie auch die Hausarbeit im Denken und Handeln bürgerlicher Familien weitgehend ausgeklammert. Die Küche wurde als Arbeitsort und damit als unumgänglicher, aber zweitklassiger Bestandteil des Hauses betrachtet.<sup>4</sup> Ihr untergeordneter Stellenwert kam auch in der Grundrissgestaltung zum Ausdruck: Meist nahm die Küche eine periphere Stellung ein, von den Wohn- und Gesellschaftsräumen möglichst weit ent-

Die Rationalisierung der Arbeitsabläufe will früh gelernt sein: Durchreiche im Haus Weber, Männedorf, Kanton Zürich (1932–1933, Werner M. Moser).

fernt – Küchengerüche galten als unfein. Entsprechend lag das Hauptaugenmerk der Architekten auf einer den praktischen und repräsentativen Ansprüchen der Bewohner angemessenen Einfügung der Küche in den Grundriss.<sup>5</sup> In den bürgerlich-städtischen Haushalten diente diese allein der Nahrungszubereitung und als Aufenthaltsort des Dienstpersonals. Getafelt wurde dagegen im Esszimmer.

Bis weit ins 20. Jahrhundert bestand die typische Küchenausstattung einer bürgerlichen Wohnung oder Villa aus einem in Fensternähe fest installierten Spülstein sowie einem frei stehenden Herd mit Kaminabzug und mehreren Kochlöchern: einem so genannten «Sparherd», für den Kohle, Holz oder Briketts als Heizmaterial dienten.<sup>6</sup> Entlang der Wände reihten sich einzelne, frei bewegliche Aufbewahrungsmöbel, die das ganze Arsenal an Küchengerätschaften aufnahmen und immer öfter als abschließbare Schränke ausgebildet wurden. Schließlich durfte ein Tisch als Arbeitsfläche nicht fehlen.

Der an den häuslichen Wirkungskreis gefesselten Hausherrin oblag die Organisation des Haushalts nach den neusten Erkenntnissen der Hygiene und Ernährungslehre.<sup>7</sup> Für sie, die innerhalb eines abgeschlossenen Netzwerks von Praktiken und genau definierten Regeln zu agieren hatte, stellten tägliche Mahlzeitengestaltung und Haushaltsführung beträchtliche Anforderungen dar. Wegen der um die Jahrhundertwende steigenden Dienstabwesenheit führte dies



**1** Stadtpark-Hof, Wien III (1907–1908, Emil Mader), Grundriss Obergeschoß. – Typischer Grundriss einer gründerzeitlichen Blockrandbebauung mit repräsentativer Straßen- und schlichter Hofseite. Ein Mittelgang erschließt gleichwertige Zimmer. Wohnräume sind zur Straßenseite ausgerichtet, minder wichtige Räume wie Schlafzimmer, Bad, Küche und WC zur Hofseite.

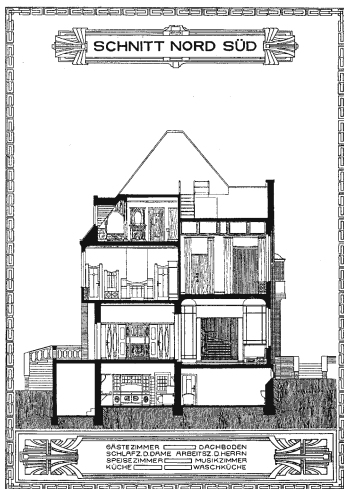
**2** Großbürgerliche Küche in der Villa an der Halde, Zürich-Engel (1906, Friedrich Wehrli).



zu einer zunehmenden Arbeitsbelastung. Für manch überforderte Ehefrau war die Hysterie die einzige Möglichkeit, aus der strikten Rollenzuweisung auszubrechen, was von Ökonomen, Verhaltensforschern, Ärzten und Architekten der Zeit mit Besorgnis konstatiert wurde. In der Folge richteten sich deren Anstrengungen gegen all das, was als das «Pathologische» des Wohnens galt. In den Fokus geriet dabei vor allem der Körper der Hausfrau, den es vor Ermüdung zu schützen galt. Eine überbelastete physische Konstitution machte man dafür verantwortlich, wenn sich bei der Hausfrau Unleidlichkeit, gesteigerte Erregtheit oder Ohnmachtsanfälle als typische Symptome einstellten.<sup>8</sup> Strategien zur Prophylaxe zielten deshalb auf eine Reduktion der Hausarbeit und größtmögliche Effizienz ab: Zu schnelle Ermüdung galt nicht zuletzt als eine Folge von veralteter Wohnungsorganisation und schlecht ausgestattetem Arbeitsbereich.

### Die «Entdeckung» der Küche

Auch wenn sich mit Anbruch des neuen Jahrhunderts vorerst kaum etwas an der Küchenplanung änderte, waren zumindest die Alltagsstrukturen bürgerlicher Wohnkultur seitens verschiedener Bewegungen wie der Lebensreform-, Frauen-, oder Jugendbewegung in Frage gestellt. Jugendstil, englischer Landhausstil und Kunstgewerbereform brachen die gewohnte Ästhetik auf.<sup>9</sup> Das ganze Leben sollte mit «wahrer Kunst durchdrungen» werden, und das galt auch für die bisher so stiefmütterlich behandelte Küche. Das Ideal des Gesamtkunstwerks der Jugendstilbewegung wie auch die Bemühungen zur Reform der Wohnkultur sollten letztlich zu einer Neubewertung des Küchenraums beitragen, dessen relative Aufwertung seitens der Architektenfraktion mit unterschiedlichen Mitteln verfolgt wurde.<sup>10</sup>



3–5 Küche im Haus Behrens, Künstlerkolonie Mathildenhöhe, Darmstadt (1901, Peter Behrens), Schnitt, Ansichten. – Die gebogene Gestalt der Aufhängeleisten, die abgerundeten Ecken der offenen Regale oder auch die ovalen Aussparungen in den Schranktüren – alles unterliegt der geschwungenen Form als Leitmotiv.



Einige für eine großbürgerliche Klientel errichtete Architektenküchen der Zeit um 1900 zeugen von der Absicht, das Küchenmobiliar in ein übergeordnetes Dekorationsprogramm zu integrieren.<sup>11</sup> Das Augenmerk lag nun verstärkt auf der Formgebung der einzelnen Elemente und ihrer Anordnung zueinander. Damit stand die künstlerische Komposition im Vordergrund der Küchenausstattung, wie sich an Peter Behrens Küche in seinem eigenen Wohnhaus in der Darmstädter Künstlerkolonie Mathildenhöhe (1901) sehr schön illustrieren lässt. In diesem Raum war die geschwungene Form das dominierende Sujet, dem die ganze Raumgestaltung verpflichtet war. Auch wenn sich die Küche weiterhin in bürgerlicher Manier im Souterrain befand, so war sie doch ein Teil des Gesamtprogramms. Ein anderes Beispiel gibt die Küche in der Villa Kurz in Krnov [Jägerndorf] ab (1902–1903, Leopold Bauer). Hier fügt sich das klar konturierte, schlicht gestaltete Mobiliar zu einem Ensemble, das dem Primat des Rechtecks unterliegt. Die sachliche Reihung entlang der Wände sowie die nüchterne Monochromie der einzelnen Möbel lassen eine kühle, beinahe schon sterile Raumatmosphäre aufkommen. Dies entsprach dem Trend der Zeit, die – unter dem Einfluss der Hygienebewegung – der Reinlichkeit in der Küche besondere Aufmerksamkeit schenkte. Ähnlich auch die luxuriöse Küche im Palais

**6** Küche in der Villa Franz Kurz, Krnov [Jägerndorf], Tschechien (1902–1903, Leopold Bauer; zerstört). – Ganz der Hygiene verpflichtet: Nicht nur der Boden, auch die Wände sind bis auf halbe Höhe gefliest – in weiß, um Schmutz besser sichtbar zu machen. Die gesamte Fläche der Rückwand wird von einem riesigen Einbauschrank eingenommen, in dem Töpfe und Pfannen untergebracht und vor Fettdunst geschützt sind.



**7** Küche im Palais Stoclet, Brüssel (1905–1911, Josef Hoffmann). – Obwohl die U-förmige Anlage partienweise als Arbeitsfläche ausgestaltet wird, findet sich dennoch der traditionelle große Arbeitstisch in der Raummitte. Wie bei Leopold Bauer ist der Boden mit schwarzen und weißen Kacheln im Schachbrettmuster verlegt, die Wände sind gar bis zur Decke gefliest.

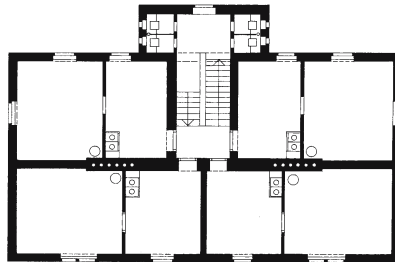


Stoclet in Brüssel (1905–1911, Josef Hoffmann): Die kompakte Kücheneinrichtung setzt sich aus einem Verbund einzelner Schrank-elemente zusammen, die als passgenaue Konstruktion dem Grund-risslayout folgt.

### Die Küche als Kernbereich – Arbeiterhaushalt des 19. Jahrhunderts

Für einen Großteil der Bevölkerung war der Wohnungstyp der bür-gerlichen Wohnung selbst in einfacher und kleinerer Ausführung unerschwinglich. Die Wohnungen der breiten Arbeiterschicht be-schränkten sich meist auf zwei Räume, bestenfalls stand eine zusätz-liche kleine Kammer zur Verfügung. Oft sah man sich gezwungen, zur Reduktion der Miete «Schlafgänger» aufzunehmen, mit denen man sich gegen ein Entgelt die Belegung des Schlafplatzes teilte, das heißt den Raum in «Schichten» nutzte.<sup>12</sup>

Die Küchen der Arbeitermietskasernen lagen meist im Eingangs-bereich der Wohnung und wurden von ihren Bewohnern als multi-funktionale Wohnküche genutzt. In dem etwa 12 bis 15 m<sup>2</sup> großen



8 Müribogensiedlung, Arbeiterkolonie des Stahlwerks Gebr. Böhler & Co. AG, Kapfenberg, Steiermark (1900–1905, Hans Frauneder), Grundriss (1:400).

9 Die Arbeiterwohnküche als universaler Lebensraum, Aufnahme in Dortmund, 1917.



Raum spielte sich das Leben ab, hier wurde gegessen, gearbeitet, ge-waschen und teilweise auch geschlafen. Kennzeichnend für die oft unwürdigen, von Ärzten und Sozialreformern angeprangerten Be-hausungen waren wenig effiziente Öfen und rauchige Stuben: Der Küchenherd war die einzige Wärmequelle und diente zum Kochen und Heizen gleichermaßen.<sup>13</sup> In der Mitte der Wohnküche stand meist ein Tisch, der nicht nur Arbeitsfläche, sondern eigentlicher Mittelpunkt der Wohnung war. An ihm erfolgten Zubereitung und Einnahme der Mahlzeiten. In Ermangelung einer «guten Stube» wurde mit unterschiedlichen Mitteln und kleinen Attributen ver-sucht, der Küche eine Atmosphäre von Wohnlichkeit zu verleihen. Im Gegensatz zu den weiß lackierten Küchenausstattungen der bür-gerlichen Haushalte bevorzugte man eher braun gestrichenes oder in Naturhölzern belassenes Mobiliar. Tisch, Sofa und Wandregale, mit



**10** Die vorbildliche Proletarierin: Die Frau des Schweizer Kommunisten Wilhelm Willi am Kochherd, in der Hand eine Ausgabe der deutschen AIZ mit Ernst Thälmann auf dem Umschlag, Aufnahme frühe 1930er Jahre.

den entsprechenden Deckchen und bestickten Baumwolltüchern ausstaffiert, sollten Gemütlichkeit verströmen. Überhaupt erfolgte die Anordnung von Möbeln und Gerätschaften nur unter diesem Gesichtspunkt – und nicht etwa nach praktischen Kriterien wie dem Arbeitsablauf.

Das Kochen stand im Mittelpunkt des Wohnalltags, hatte sich allerdings in den Ablauf der Fabrikarbeit einzufügen.<sup>14</sup> Immer mehr Frauen sahen sich gezwungen, in Fabriken zu arbeiten, um den täglichen Lebensunterhalt der Familie zu sichern. Die Nahrungszubereitung fand deshalb immer unter Zeitdruck statt, was nicht selten zu gravierenden ernährungsphysiologischen Problemen führte. Damit rückte das Wohnen der Unterschichten ins Zentrum des allgemeinen Interesses, denn die Erhaltung der Gesundheit der Arbeiter war nicht zuletzt auch von volkswirtschaftlicher Bedeutung. Arbeiterfrauen mussten sich von Ärzten und Sozialreformern den Vorwurf gefallen lassen, schlecht und zu teuer zu kochen: Eine unwirtschaftliche Haushaltsführung galt als Ursache für die schlechte körperliche und gesundheitliche Verfassung vieler Familien.<sup>15</sup> Einige Sozialreformer waren sogar der Meinung, die Lösung der «Arbeitsfrage» stecke im «Kochtopf der Arbeiterfrau».<sup>16</sup> Ihr Zorn richtete sich dabei vor allem gegen den übermäßigen Alkoholkonsum der Familienväter, der meist einen hohen Anteil des Familienbudgets verschlang. Einen möglichen Ausweg sah man in einer Verbesserung der Wohnverhältnisse, denn dies, so nahm man an, würde die Männer vor dem Wirtshausgang bewahren – und damit auch dem Dunstkreis der Sozialdemokraten entziehen.

Die Forderung nach «gesundem Wohnen» stand dabei im Zusammenhang mit einem weiteren Kritikbereich, und zwar dem der mangelnden Hygiene. Ein Dorn im Auge war den Reformern besonders die Tatsache, dass die Küche in Arbeiterhaushalten nicht nur als Wohn- sondern mitunter auch als Schlafstätte genutzt wurde. Bis weit ins 20. Jahrhundert war der Kampf für Ordnung, Reinlichkeit und Sauberkeit ein Dauerthema. Für die proletarische Hausfrau war es der tägliche Kampf an zwei Fronten: Die Koordination von Haus- und Erwerbsarbeit stellte eine enorme Doppelbelastung dar, die meist nicht ohne entsprechende Konsequenzen für die Haushaltsführung bleiben konnte. Neben einer baulichen Reform der Wohnverhältnisse galt es deshalb Wege zu finden, die der Doppelbelastung der Frau entgegenwirkten.

Während sich die Doppelbelastung der Frau in Arbeiterhaushalten schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts als Problem manifestierte, waren bürgerliche Haushalte erst seit Ende des Jahrhunderts davon betroffen. Die allgemeine Wirtschaftslage und sinkende Löhne bei gleichzeitig veränderten Lebensansprüchen machten es zunehmend notwendig, die Hausarbeit ohne Dienstmädchen zu bewältigen. Diese fanden, da sich die beruflichen Möglichkeiten für junge Frauen erweitert und geregelte Arbeitszeiten durchgesetzt hatten, ihr Auskommen ohnehin immer mehr in anderen Bereichen. Die Notwendigkeit einer Ökonomisierung der Hausarbeit galt notabene für die bürgerlichen Schichten ebenso und bildete die Grundlage von Rationalisierungsbestrebungen, wie sie in den zwanziger Jahren verfolgt wurden.<sup>17</sup>





**11** Hausfrau in der Küche, 1920er Jahre. – Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts hat der Herd in allen Küchen einen besonderen Stellenwert: Ursprünglich als gemauerter Herdblock zumindest von drei Seiten zugänglich, wird dieses Konzept bei den neuen, ebenso großformatigen «Gaskoch-Apparaten» beibehalten. Diese Modelle, die nach der Jahrhundertwende Einzug in die Küche halten und den «Sparherd» ablösen, setzen sich nur langsam durch, gilt es doch bei den Frauen das Vorurteil zu beseitigen, dass mit ihrer Hilfe gekochte Speisen «gasartig» schmecken würden.

## Reorganisation des Haushaltes zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Nach dem Ersten Weltkrieg veränderten sich die ökonomischen und sozialen Verhältnisse grundlegend. Die Erfahrungen des Krieges, Massenarbeitslosigkeit, wirtschaftliche Depression und Wohnungsnot sowie die im Zuge der Industrialisierung begonnene Auflösung der Großfamilie und die Emanzipation der Frau verlangten nach neuen Formen des Zusammenlebens und Wohnens. Eines der dringlichsten Probleme lag im Wohnungsbau. Die Architekten standen erstmals vor der Herausforderung, Wohnraum für die Masse zu erstellen – eine Aufgabe, die sie mittels umfangreicher Siedlungsprogramme und Geschoßwohnbauten auf kleiner Fläche zu bewältigen suchten. Als Reaktion auf den Zusammenbruch alter politischer und gesellschaftlicher Systeme hatte in Architektenkreisen eine intensive Auseinandersetzung mit den herrschenden Missständen stattgefunden. Es wurde debattiert, wie den veränderten Bedingungen auch architektonisch Rechnung getragen werden konnte. Im Fokus stand dabei vor allem die Arbeiterschicht. Aber auch die Kritik am bürgerlich-repräsentativen Wohn- und Lebensstil führte dazu, dass die alten Wohnformen als überholt galten. Eine inhaltliche Neukonzeption schien erforderlich.

Ebenso notwendig war nach einem sehr einengenden Bild von Weiblichkeit im 19. Jahrhundert eine Anpassung der Frauenrolle an die geänderten Verhältnisse. Aus Hausherrinnen waren Hausfrauen geworden, die neben der Erwerbstätigkeit immer mehr unbezahlte Arbeit leisteten. In der Folge mutierte das Stichwort «Rationalisierung» zu einem wichtigen Begriff, denn angesichts des Personalmangels und der Doppelbelastung der berufstätigen Hausfrau wurde dem Aspekt der Zeitersparnis ein immer größerer Stellenwert zuteil. Statt die Arbeit zu delegieren, musste diese nun ökonomischer und effizienter erledigt werden, was zu einer Vereinbarkeit von Beruf und Haushalt führen sollte. Die Küche als zu reformierende Arbeitswelt der Hausfrau rückte immer mehr ins Blickfeld.

Seit 1900 hatte es eine Reihe von Frauen gegeben, die im Rahmen ihrer politischen Arbeit die Effektivierung und Kollektivierung der Hausarbeit zum Thema machten.<sup>18</sup> So ersehnte sich der fortschrittliche Flügel der Frauenbewegung grundsätzlich eine «Befreiung von der Hausarbeit».<sup>19</sup> Die radikalsten Ansätze zielten auf eine Auflösung der Privathaushalte zugunsten eines Gemeinschaftshaushalts, das sogenannte «Einküchenhaus»,<sup>20</sup> in dem die Hausarbeit aus den einzelnen Wohnungen in eine zentrale Verwaltungseinheit ausgelagert wurde. Bis in die zwanziger Jahre entstanden in Deutschland, Österreich und der Schweiz einige konkrete Projekte, die je nach Zielgruppe über unterschiedliche Serviceeinrichtungen verfügten. Trotzdem war dem Einküchenhaus in seiner praktischen Relevanz für den Wohnungsbau wenig Durchschlagskraft beschieden. Die Idee einer genossenschaftlichen Küchenorganisation vermochte zwar durchaus die Sympathien bürgerlicher Intellektueller zu gewinnen («die Hausfrau gewinnt viel Zeit zu nutzbringender Arbeit beziehungsweise zur Erziehung ihrer Kinder»<sup>21</sup>), zeitigte aber dennoch nicht den gewünschten Erfolg. So befürchteten Gegner des Einküchenhauses die Auflösung der Familie oder eine Nivellierung des Geschmacks, weil die Mahlzeiten nicht mehr von der Hausfrau je nach individuellem Geschmack der Familie hergestellt wurden.<sup>22</sup> Nicht zuletzt scheiterte das Modell an persönlichem Gezänk und infolge der differierenden materiellen Lage der verschiedenen Bewohnerfamilien.<sup>23</sup>

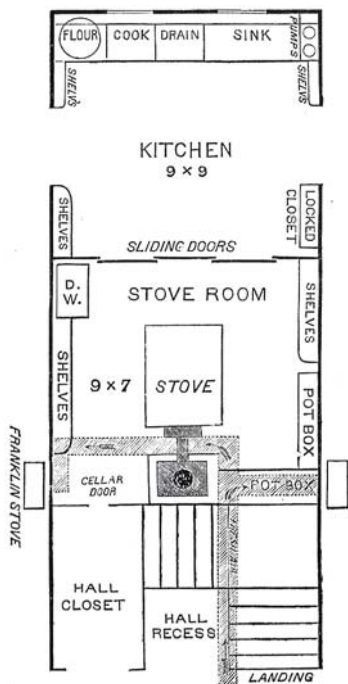


**Rationalisierung – die Befreiung der Frau**

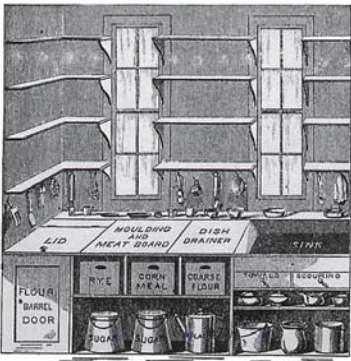
Ab Mitte der zwanziger Jahre wurde der Reformweg des Einküchenhauses nicht mehr weiter verfolgt. Statt einer Zentralisierung der Hauswirtschaft war nun die Rationalisierung des privaten Kleinhaushalts angesagt. Man wollte die Möglichkeiten ausschöpfen, die eine verstärkte Technisierung des Haushalts zu bieten versprach. Konkret hatte man eine Verbesserung der räumlichen Anlage des Küchenraums angepeilt – bei einer wirtschaftlichen Neuorganisation des Wohngrundrisses. Für die Neugestaltung der hausfraulichen Arbeits- und Alltagswelt standen amerikanische Rationalisierungsbemühungen Pate. Mit der Übertragung tayloristischer Arbeitsmethoden auf die Hauswirtschaft hatte man dort auf Prinzipien der Zeit-, Kraft-, Raum- und Geldersparnis gesetzt, was die erhoffte Arbeitserleichterung brachte. Maßnahmen wie eine Effektivierung der Handgriffe, die Verdichtung der Wegstrecken und der Einsatz zeit- und arbeitssparender Arbeitsgeräte wurden deshalb nach amerikanischem Vorbild in die Raumkonzepte des Neuen Bauens integriert.

Die Ursprünge der Rationalisierung des Haushalts standen in den USA im Zusammenhang mit der Dienstbotenfrage. So war nach Auffassung der amerikanischen Sozialarbeiterin Catherine Beecher die Beschäftigung von Dienstboten unvereinbar mit dem demokratischen Gleichheitsprinzip. Sie wollte die Küche als Arbeitsstätte verstanden wissen und forderte die Kooperation aller Familienmitglieder sowie eine bessere Organisation der Arbeits- und Raumverhältnisse ein. Dabei manifestierte sich für sie das Ideal hausfraulicher Arbeitsbedingungen in den funktional minimierten Schiffsküchen der Mississippi-Dampfer, nach deren Vorbild sie 1869 eine «Idealküche» entwarf. In ihrem Vorschlag hatte Beecher die wichtigsten Tätigkeitsfelder zu größeren Funktionseinheiten zusammengefasst.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ging ihre Landsmännin Christine Frederick daran, analog der Zerlegung des Arbeitsvorganges am Fließband die Arbeitsvorgänge in der Küche zu analysieren. Ihr Buch *The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management* (1913), in dem sie sich mit Fragen der Haushaltsrationalisierung auseinandersetzte, wurde 1921 von Irene Witte ins Deutsche übersetzt. Die darin geäußerten Ideen fielen in Architektenkreisen auf fruchtbaren Boden. Bruno Taut zum Beispiel nahm in seinem 1924 erschienenen Wohnratgeber *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin* Fredericks Richtlinien zur Arbeitersparnis als Anlass, um über die weibliche Vorliebe für Nippes herzuführen. So forderte er eine sachliche, zeitgemäße Einrichtung und die Frauen dazu auf, alles «Tingeltangel, Gerümpel und Überflüssige»<sup>24</sup> im Hausrat zu vernichten.



12–13 Küche von Catherine Beecher, 1869, Grundriss, Vorbereitungs- und Reinigungsbereich. – Beecher organisiert den Arbeitsablauf neu: Die drei Arbeitsfelder Aufbewahrung, Zubereitung und Reinigung werden in ihrer Anordnung aufeinander bezogen, der Kochherd infolge der Hitzeentwicklung in einem separaten Raumbereich untergebracht.





**14** Erna Meyer, *Der Neue Haushalt* (1926).  
– Schluss mit zeitraubenden Hantierungen!  
Die Hausfrau erwartet ein neues Leben,  
befreit von unnötigem Arbeitsballast.

Eine der profiliertesten Vertreterinnen der Rationalisierungsbestrebungen war die Münchner Volkswirtschaftlerin Dr. Erna Meyer, deren Buch *Der neue Haushalt* 1926 zum Bestseller avancierte. Hatte es der Hausarbeit als «unproduktiver Arbeit» bisher weitgehend an Beachtung gefehlt, wollte Erna Meyer mit ihrer Gleichsetzung von Fabrik und Küche als «kleinstem Betrieb» einer ideologischen Aufwertung der Hausfrauenarbeit Vorschub leisten. Sie betrachtete die Hausarbeit als eine im ökonomischen Sinne relevante Größe und wurde nicht müde, in zahlreichen Artikeln auf deren volkswirtschaftliche Bedeutung hinzuweisen.<sup>25</sup> Mehr noch als die in Aussicht gestellte physische Entlastung der Hausfrau stand dahinter die Vorstellung, dass eine durchgängige Rationalisierung aller materiellen Hausarbeiten die Hausfrau «frei» machte für ihre eigentlichen, immateriellen Aufgaben. Hysterie und Übellaunigkeit attestierte Erna Meyer hingegen als Symptom eines «nicht erfüllten Wohnbedürfnisses», sprich einer falsch gestalteten Arbeitsstätte.<sup>26</sup> Der neue Haushalt, in dem die Frau «schöpferische Meisterin statt Sklavin ihrer Pflicht» sein würde, bedurfte indessen nicht nur eines neuen Gehäuses, sondern auch einer inneren Umstellung der Frau und war mit der entsprechenden Erziehungsarbeit verbunden. Letztere hatte Meyer in zehn Geboten auf den Punkt gebracht, in denen sie nicht auf die Bedeutung «richtiger Körperhaltung» und «planvoller Leibesübungen» hinzuweisen vergaß.

#### «Modethema» Küche – Die Entwicklung der Arbeitsküche

Praktisch alle namhaften Architekten jener Zeit entwarfen Küchen, denn neben der Siedlungs- und Wohngestaltung bot der hausfrau-liche Bereich dem sozialen Anspruch der Architektur-Avantgarde ein geeignetes Betätigungsfeld.<sup>27</sup> Nicht zuletzt fanden die Architekten des Neuen Bauens in den Fraktionen der Frauenbewegung auch Mitsreiterinnen zur Reform der Wohnkultur. Die Küche galt als neuzeitliche Bauaufgabe des Architekten, und das lag wohl auch an der Technikeuphorie der Zeit. Ein weiterer Grund, weshalb so viel Aufhebens um die Küche gemacht wurde, war die Tatsache, dass die von den Architekten der Moderne geforderte sachliche, «schnörkellose» Gestaltungsweise vom ungeübten Auge oftmals als «kühl» taxiert wurde und sich im Wohn- oder Schlafbereich nur schwer durchsetzen konnte. In der Küche dagegen stieß man auf weniger Widerstand, die Neuorganisation und Mechanisierung der Lebens-



Die Küche als «Brückenkopf der Moderne»:  
**15** «Reformschrank» von Poggenpohl,  
1928.



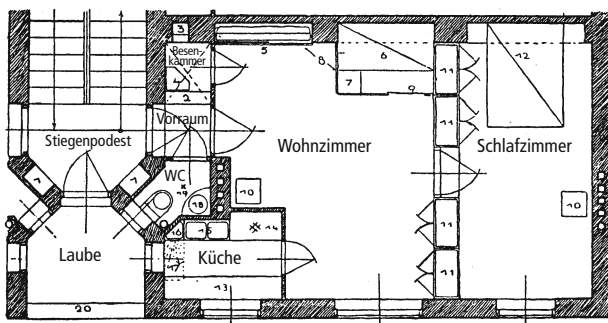
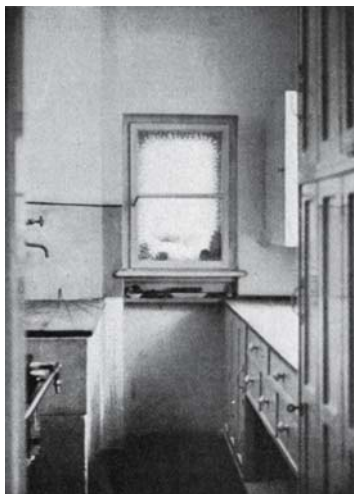
**16** Siemens-Rundherd, 1920er Jahre.

welt war hier allgemein akzeptiert. In der Küchenzeile konnte der neue Geist veranschaulicht werden – und das machte die Küche zum «Brückenkopf der Moderne im Wohnungsbau».<sup>28</sup>

Ausgangspunkt für die Gestaltung der neuen Wohnung sollten die «wahren» Alltagsbedürfnisse sein, die man anhand von Bewegungsdiagrammen der Bewohner zu erfassen suchte. «Wohnen» wurde auf existenzielle Notwendigkeiten wie Schlafen, Kochen, Essen und Waschen zurückgestuft und die inhaltliche Konzeption des Grundrisses nach der Formel ein Raum = eine Funktion vorgenommen. Das Einsparen von Bewegungen und Schritten musste dabei zu einer kompakten Küche führen. Dennoch konnten Argumente wie die verkürzten, kraft- und arbeitssparenden Wege oder eine «praktische Einrichtung» nicht über die Tatsache hinwegtäuschen, dass vor allem auch der Kostendruck eine Reduktion des Wohngrundrisses notwendig gemacht hatte. Ein Teil der Architekten des Neuen Bauens befürwortete deshalb auch bei den für die Masse konzipierten «Wohnungen für das Existenzminimum» eine auf kleinster Fläche konsequent durchkonzipierte *Arbeitsküche* – ein Novum im Arbeiterhaushalt der zwanziger Jahre. Frühes Produkt einer entsprechenden Entwurfsarbeit war die «Wohnmaschinen-Küche» in einem Wiener Gemeindebau (1924–1925, Anton Brenner), die mit 3,9 m<sup>2</sup> eine extrem knappe Grundfläche aufwies. In der passgenauen Konstruktion waren jene Gedanken bereits angelegt, die wenige Jahre später der Aufsehen erregenden «Frankfurter Küche» von Margarete Schütte-Lihotzky zum Durchbruch verhelfen sollten.

Neu war die Bereitschaft der Architekten, sich mit den künftigen Bewohnern und deren Bedürfnissen zu beschäftigen – oder mit den Worten von Bruno Taut: «Der Architekt denkt, die Hausfrau lenkt.» Die meisten Architekten begaben sich mit der Gestaltung der Wohnung als Arbeitsstätte der Frau auf unsicheres Gelände und waren auf Beratung durch sachverständige Hausfrauen angewiesen. Erna Meyer hatte in ihren Schriften immer wieder für eine «planvolle Zusammenarbeit zwischen Architekt und Hausfrau» plädiert.<sup>29</sup> Beispiel für eine solche Kooperation war 1927 die Werkbundaussstellung «Die Wohnung» am Stuttgarter Weißenhof, bei der sich die Werkbundleitung eine Mitarbeit der Hausfrauen von vornherein gesichert hatte. Die Themen «Küche» und «Hausfrauenarbeit» sollten intensiv behandelt und die Ergebnisse und Gestaltungsvorschläge ausgestellt werden. Erna Meyer, welche die Beratung der Architekten

**17–18** Wohnhausanlage Rauchfangkehrergasse, Wien XV (1924–1925, Anton Brenner), Ansicht der Küche, Grundriss. – Brenners straff organisierte «Wohnmaschine» wird 1927 in der *Deutschen Bauzeitung* als «extremstes Wiener Wohnhaus-experiment» bezeichnet. Ausschlaggebend dabei ist insbesondere die mit 3,9 m<sup>2</sup> äußerst knapp bemessene Küche.



- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1. Gasmesser, elektrischer Zähler            | 8. Zweiteiliger Paravent                  | 15. Kalt- und Warmabwasch, darüber Tropfbrett |
| 2. Kleiderablage                             | 9. Stange mit Vorhang, schließt Betten ab | 16. Ausguss                                   |
| 3. Müllschlucker                             | 10. Ofen                                  | 17. Tropfbrett, beim Geschirrabwaschen        |
| 4. Kohlenkiste                               | 11. Kastenwand                            | 18. Waschtisch                                |
| 5. Klappbett, hochgeklappt bei Tag           | 12. Zweischläfriges Ehebett               | 19. Brause                                    |
| 6. Klappbett, heruntergeklappt bei Nacht     | 13. Küchentisch, darunter Küchenschrank   | 20. Blumen                                    |
| 7. Nachttisch, verbindet beide Paraventteile | 14. Gasherd                               |   |



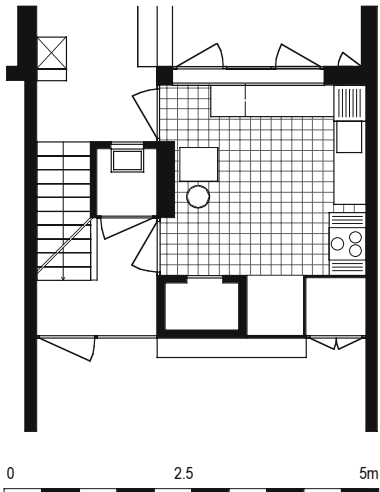
**19–20** Versuchshaus Haus am Horn, Weimar (1923, Georg Muche, Benita Koch-Otte), Ansicht der Küche, Grundriss (1:200). – Die Küche weist als Ergebnis «rationaler Gestaltung» bereits alle Eigenschaften einer modernen Küche auf. Die L-förmige Einrichtung ist als Einheit ausgebildet, mit durchgehender Arbeitsplatte und integriertem Gasherd. Die funktionale Staffelung von Küche, Ess- und Kinderzimmer gestattet der Hausfrau, neben der Arbeit auch die Kinder im Blickfeld zu haben.

übernommen hatte und Richtlinien zur Küchengestaltung in den Häusern der Mustersiedlung verfasste, konnte sich allerdings einzig für die Küchenkonzeption des niederländischen Architekten J. J. P. Oud begeistern.<sup>30</sup>

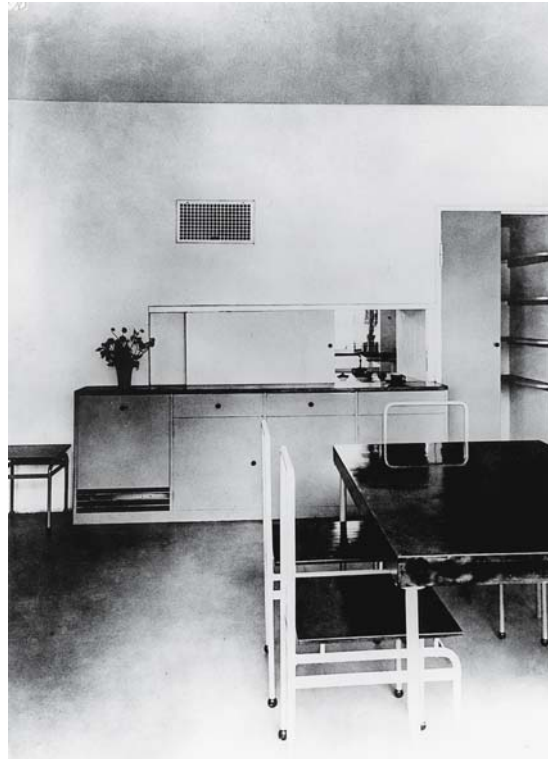
Auch Erna Meyer selbst sollte an der Stuttgarter Werkbundausstellung die Gelegenheit haben, ihre Vorstellungen einer zweckmäßigen Kücheneinrichtung umzusetzen. In der Hallenausstellung wurde die von ihr in Zusammenarbeit mit Hilde Zimmermann entwickelte «Stuttgarter Kleinküche» vorgeführt, eine Küchenkoje mit normierten, frei beweglichen Elementmöbeln zur variablen Nutzung.<sup>31</sup> Gegenüber einer fest installierten Einbauküche bot sie den Vorteil, dass sie an unterschiedliche Raumverhältnisse anpassbar war. Mit der L-förmigen Anordnung konzentrierte sich der Arbeitsablauf auf zwei Raumseiten, die beiden anderen Wände blieben bis auf eine Durchreiche ins Wohnzimmer frei. Die Grundfläche von 8,6 m<sup>2</sup> ermöglichte den Aufenthalt einer zweiten Person, so dass eine heranwachsende Tochter mitarbeiten oder ein Kleinkind untergebracht werden konnte.

Der konsequenteste Vorschlag, der in Bezug auf Grad und Festlegung der Arbeitsorganisation und Raumminimierung eine Extremposition einnahm, ging als «Frankfurter Küche» in die Geschichte des Neuen Bauens ein. Der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky gelang in ihrem Entwurf die Zusammenfassung von Herd, Spültrog, Aufbewahrungsmöbel und Arbeitsplatte zu einer kompakten Anlage, die hinsichtlich Grifffersparnis und Ergonomie anderen Vergleichsbeispielen weit überlegen war. Die Entwicklung der Küche war im Rahmen des sozialen Wohnbauprogramms «Das Neue Frankfurt» erfolgt, zu dessen Zweck der Leiter des Hochbauamts Ernst May die junge Architektin aus Österreich engagiert und mit der baulichen Grundkonzeption einer Normenküche betraut hatte.<sup>32</sup> Für den Entwurf, dessen Umsetzung aufgrund der Vielzahl der Wohnungstypen in verschiedenen Varianten erfolgte, hatte sich Schütte-Lihotzky die Küchen der Speisewagengesellschaft Mitropa zum Vorbild genommen. Ein wesentlicher Impuls, die Küche als arbeitsphysiologisches Instrument zu betrachten, kam zudem aus Christine Fredericks erwähntem Buch. Letztere hatte sich wohl aus-





**21–23** Reihenhaushaus von J. J. P. Oud in der Weißenhofsiedlung, Stuttgart (1927), Ansicht der Küche und des Wohn-/Essbereichs, Grundriss (1:100).



**24** «Stuttgarter Kleinküche» in der Hallenschau der Werkbundaussstellung «Die Wohnung», Stuttgart-Weißenhof (1927, Erna Meyer, Hilde Zimmermann, Baurat Keulerleben). – Von Frauen, für Frauen: Die «Stuttgarter Kleinküche» mit Drehstuhl, «Patentbügeltisch» und Vorratsschrank mit herausklappbarem Mittelteil zur Einrichtung des «häuslichen Büros».







**25** «Frankfurter Küche» von Margarete Schütte-Lihotzky; Küche für einen Haushalt ohne Haushaltshilfe, 1927 in der Ausstellung «Der neuzeitliche Haushalt» in Frankfurt am Main als Musterküche gezeigt, Ansicht (links). – Die gemeinhin als *die* Frankfurter Küche geltende Modellküche wird im gleichen Jahr auch auf der Stuttgarter Werkbundaussstellung am Weißenhof vorgestellt und erhält unglaubliche Resonanz.

**26** Mitropa-Speisewagenküche, «als für die Hausfrau besonders lehrreiches Beispiel für Schritt- und Grifffersparnis» (Margarete Schütte-Lihotzky).

**27** Grundriss «Frankfurter Küche». Die längliche Disposition weist eine Fläche von 1,87 x 3,44 m auf – ein Maß, das mittels Messungen der Wegstrecken und genauen Studien der Arbeitsabläufe als das kleinstmögliche ermittelt wurde (1 Herd, 2 Abstellplatte, 3 Kochkiste, 4 herunterklappbares Bügelbrett, 5 Speiseschrank, 6 Drehstuhl, 7 Tisch, 8 Abfalleinwurf, 9 Abtropfbrett, 10 Spülbecken, 11 Vorratschubladen, 12 Topfschrank, 13 Müll- und Besenschrank, 14 Heizkörper, 15 herausziehbare Abstellplatten).

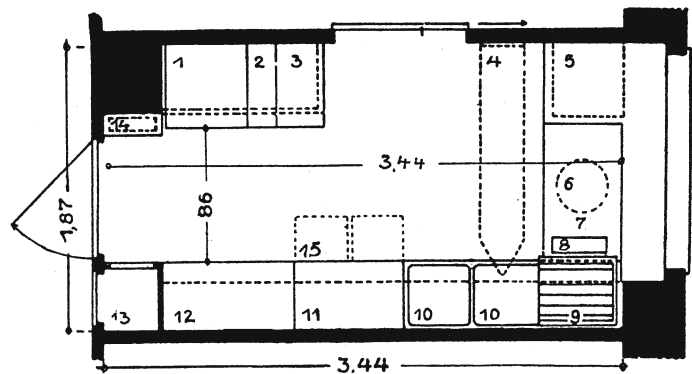


**28** Blick gegen die Arbeits- und Spülecke mit Tellerabtropfbregal, rechts die Bevorratung mit den Alu-Schütten der Firma Haarer. – Die teilweise als «überterrationalisiert» kritisierte Einrichtung erforderte eine radikale Umstellung der Arbeitsgewohnheiten und wurde vielfach «falsch» genutzt.

**29** Blick gegen den Herd. – Hygienisch-ergonomische Konzeption bis ins Detail: Alle Einbaumöbel wurden auf zurückgesetzte, abgerundete Betonsockel gestellt, um die Reinigung des Fußbodens zu erleichtern.

reichend mit den Arbeitsablaufanalysen in der Küche befasst, Fragen zur Grundrissgestaltung in der Wohnbauplanung jedoch unbeantwortet gelassen. Diese Lücke schloss nun Schütte-Lihotzky, indem sie die physiologischen Prinzipien zusammen mit ihren eigenen Erkenntnissen aus dem experimentellen Wohnbau auf die Grundrissplanung übertrug. In der Stuttgarter Hallenausstellung wurde die bekannteste Ausführung – die gemeinhin als «die» Frankfurter Küche gilt – präsentiert: Eine schmale, längliche Grundrissanlage mit einer Fläche von knapp 6,5 m<sup>2</sup>. Als reine Arbeitsstätte zentimetergenau geplant, bestach diese Einbauküche durch ihre guten Proportionen, eine harmonische Verteilung der Kuben sowie den Lichteinfall und die Farbgebung.

Entgegen der landläufig verkürzten Sichtweise, dass allein rationale und ideologische Motive zur Entscheidung für eine «Nur-Arbeitsküche» in Frankfurt geführt hatten, war es eigentlich der aus der Not geborene Zwang. Über Alternativen hatte man wohl reflektiert, aber letztlich ließ sich die von Schütte-Lihotzky favorisierte Lösung einer an das Wohnzimmer anschließenden «Essküche» aus ökonomischen Gründen nicht realisieren.<sup>33</sup> Mit der «Frankfurter Küche» aber wurden jene Prinzipien serienmäßig in den Arbeiterhaushalt eingeführt, die bisher großbürgerlichen Haushalten vorbehalten gewesen waren: Die Abtrennung der Küche vom Wohnen in Form einer Arbeitsküche und ihre Ausstattung mit Einbaumöblierung.



**30** Margarete Schütte-Lihotzky (1897–2000) vor ihrer Wohnung in Frankfurt, Aufnahme Ende der 1920er Jahre.



Schütte-Lihotzkys Entwurf sollte eine starke und nachhaltige Wirkung haben, stellten Ausstellungen – insbesondere die Stuttgarter am Weißenhof – doch ein wichtiges Medium bei der Verbreitung der rationalisierten Einbauküche dar. Weitere Schauen zum Thema «Küche» und «Haushalt» folgten, so zum Beispiel die Ende der zwanziger Jahre von der Architektenvereinigung «Der Ring» in Berlin organisierte Ausstellung «Die neue Küche». Laut dem Organisator Hugo Häring hatten die ökonomischen Zwänge eine thematische Beschränkung auf die größtmögliche Grundrissreduktion erforderlich gemacht, weshalb der Schwerpunkt der Ausstellung auf der Frage «Wie klein kann eine Küche sein?» lag.<sup>34</sup> Eine ähnliche Stoßrichtung war 1930 in der Ausstellung «Die praktische Küche» im Gewerbemuseum Basel festzustellen, in deren Begleitkatalog Erna Meyer zu versichern wusste: «Für die Zukunft geht die Tendenz zweifellos noch weiter in Richtung Verkleinerung der Küchen.»<sup>35</sup> Die Gründe dafür suchte sie eher in der Umstellung der Ernährungsgewohnheiten, bei denen Fertigprodukte immer wichtiger wurden und eine Bevorratung erübrigten. Auch die Berufstätigkeit der Frau spielte eine Rolle, da dies immer mehr Menschen zwang, die Hauptmahlzeit außer Haus einzunehmen. Zur Illustration dafür, dass eine weitere Minimierung durchaus noch im Rahmen des Möglichen lag, wurden von den Basler Architekten entsprechende Musterküchen eingerichtet, wobei der kleinste Grundriss, die Küche No. 4 von Rudolf Preiswerk, nur mehr eine Fläche von 3,5 m<sup>2</sup>(!) beanspruchte.



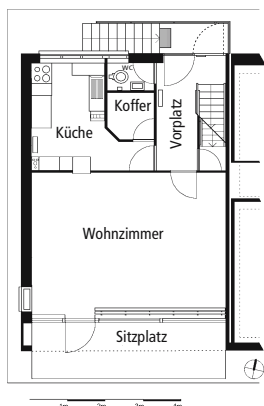
Ausstellung «Die praktische Küche», Gewerbemuseum Basel, 9. Februar – 16. März 1930.

**31** Plakat von Helene Haasbauer-Wallrath.

**32** Küche No. 4 von Rudolf Preiswerk auf 3,5 m<sup>2</sup>. – «die mitropa-speisewagenküche [...] gibt uns einen hinweis, dass wir noch längst nicht den minimalen grundriss der küche für den haushalt gefunden haben» (Rudolf Preiswerk).







Werkbundsiedlung Neubühl,  
Zürich-Wollishofen (1928–1932).

**33** Grundriss Reihenhaushaltung Typ C (1:200). – Typischer Grundriss des Neuen Bauens. Mit der Zerlegung des «Wohnvorgangs» in einzelne Funktionen fallen große multifunktionale Räume wie die Wohnküche weg. Die verkleinerte Form der bürgerlichen Arbeitsküche setzt sich durch – möglichst gut abgetrennt, denn der Wohnraum als «Kernzelle» und Hauptaufenthaltsraum der Familie soll von den «Funktionen der Nahrungszubereitung» nicht belastet werden.

**34** Küche in der Reihenhaushaltung Typ A (fast identisch mit Typ C).

**35** Anbindung der Küche an den Wohn- und Essbereich mit einer im Küchenschrank eingebauten Durchreiche, so dass die Küchentür geschlossen bleiben kann. – Ein typisches «funktionales» Detail des Neuen Bauens, hier fotografisch festgehalten von Sigfried Giedion.

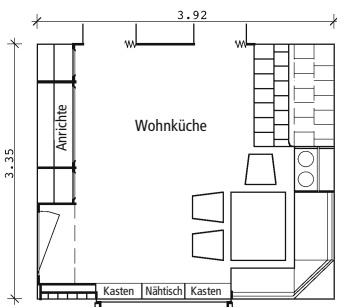


### Wohn- oder Arbeitsküche?

Bei der im Rahmen der öffentlichen Bautätigkeit und Auflösung traditioneller Wohnformen notwendig gewordenen Grundrissreform schieden sich die Geister nicht zuletzt an Form und Stellung der Küche. Neben den Vertretern des Neuen Bauens, die meist auf eine funktionale, flächenminimierte Arbeitsküche setzten, gab es durchaus auch gemäßigte Kreise, die an der traditionellen Lösung einer multifunktionalen Wohnküche für Arbeiterhaushalte festhielten.<sup>36</sup> Augenscheinlich herrschte hier ein gewisser Realismus gegenüber den vorherrschenden Gewohnheiten. Die Auseinandersetzungen um den «richtigen» Küchentyp fanden nicht nur vor dem Hintergrund ökonomischer Kalküle statt, es galt auch, die Frage nach sozialen Leitbildern architektonisch umzusetzen. Bei jenen Vertretern, die sich für die Arbeitsküche einsetzten, hatten vor allem Hygiene und Reinlichkeit Priorität, was in ihren Augen eine Trennung der Funktionen beziehungsweise die Hervorhebung der Küche als Arbeitsbereich unerlässlich machte. Im Gegensatz zur alten, als «primitiv» geltenden Wohnküche schien man alleine mit der Durchsetzung der bedürfnisorientierten Arbeitsküche eine «höhere», weil «modernere» Wohnform zu erreichen. Dementsprechend lautete die Diagnose eines zeitgenössischen Kommentators in der *Deutschen Bauzeitung*: «Prüfen wir einmal den Ertrag des neuen Bauens für unsere Wohnweise. Mit ihm dringt die Technisierung des Lebens auch in das Heim des Einzelnen ein. Die Küche wird Laboratorium und Maschinenraum. [...] Die gemütliche Behäbigkeit früherer Wirtschaftsräume, in denen die Mutter, Kinder erwartend und erziehend, «schaltete und waltete», ist vorbei. Die Beschäftigung im neuen Haushaltslaboratorium ist zweifellos hygienischer und lässt mehr Kraft und Zeit für «höhere Beschäftigung». An Stelle der ersparten Wirtschaftsbewegung tritt die bewusst gesunde Turn- und Sportbewegung, die Kraft- und Schönheitsgymnastik.»<sup>37</sup> Trotz Aufwertung zur Betriebsführung blieb Küchenarbeit eine minderwertige Arbeit, die im Wohnalltag keinen zu großen Stellenwert einnehmen sollte. Und auch Sinnesqualitäten wie der Geruch störten im Kult der Nützlichkeit.

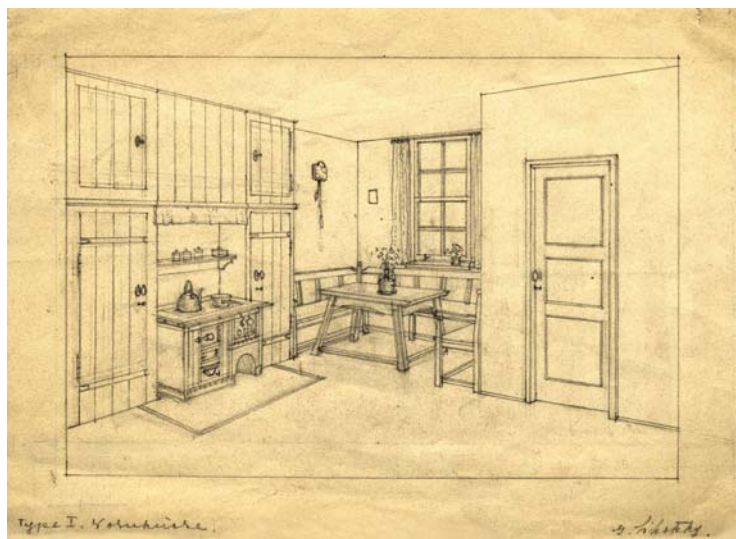
Adolf Loos, ein Befürworter der pragmatischen Wohnküchenlösung, drehte den Spieß um. Seiner Meinung nach war das Ausklammern der Küchenarbeit Folge einer mangelnden Kochkultur und hatte etwas mit der (schlechten!) Qualität des Kochens zu tun. In seinen bissigen Artikeln wandte er sich gegen die ergonomische Ratio-

nalisierung und plädierte dagegen für die Wohnküche, das heißt für den Wohnraum mit Herd, gerade weil auch in vornehmeren Häusern die Köche vor dem Publikum zu hantieren pflegten.<sup>38</sup> Loos favorisierte nicht nur den Erlebnissgewinn für die Familie, er betonte auch den Vorzug für die Hausfrau, die derart stärker ins Familienleben eingebunden war.<sup>39</sup> Sein Konzept stand in krassem Gegensatz zum Modell der «Frankfurter Küche» seiner ehemaligen Mitarbeiterin Margarete Schütte-Lihotzky, dem es allein schon aufgrund der knappen Dimensionierung an Aufenthaltsqualität mangelte. Was aber hatte die Architektin, die einst in Wien mit Loos zusammen für Wohnküchen eintrat, zu diesem Wandel bewogen? Die Wahrheit ist, dass auch damals schon, in Wien, die Entscheidung für die Wohnküche keinesfalls aus ideellen Gründen erfolgte – rationale Beweggründe hatten den Ausschlag gegeben. So liegt der Vorzug der Wohnküche in der erzwungenen Sparsamkeit an Brennmaterial nach dem Ersten Weltkrieg begründet, was das Beheizen eines weiteren Ofens beziehungsweise Wohnraums ausschloss. Mit der Durchsetzung der Gaszuführung, wie es in Frankfurt der Fall war, wurde dieses Argument hinfällig, denn Gasherde zum Kochen gaben keine Wärme für den Aufenthalt der Familie im Raum ab. Im Rückblick erklärte Schütte-Lihotzky ihre Wahl für das eine oder andere Modell



**36–37** Kernhaus, Type 7 (1923, Margarete Schütte-Lihotzky im Baubüro des Österreichischen Verbandes für Siedlungs- und Kleingartenwesen, ÖVSK); 1:1 aufgebaut im September 1923 an der 5. «Wiener Kleingarten-, Siedlungs- und Wohnbauausstellung» auf dem Wiener Rathausplatz, Grundriss, Ansicht.

**38** Entwurf für Arbeiterreihenhäuser, Type 1 (Oktober/November 1920, Margarete Schütte-Lihotzky), perspektivische Ansicht der Wohnküche.



mit unterschiedlichen Aufgabenstellungen im Wiener und im Frankfurter Wohnungsbau. Die Verdichtung von Kochen, Essen und Wohnen sparte an Raum und Kosten und war, da kein eigenständiger Wohnraum vorgesehen, bei der Siedlerbewegung in Wien angebracht. Das vorrangige Ziel lag darin, Minderbemittelten ein Dach über dem Kopf zu schaffen. In Frankfurt aber sollte ein Beispiel für zeitgemäßes Wohnen mit den fortschrittlichsten Mitteln der zwanziger Jahre gegeben werden. Auch Schütte-Lihotzky sah in der klaren Funktionstrennung von Wohnen und Kochen eine höhere Wohnform.<sup>40</sup>

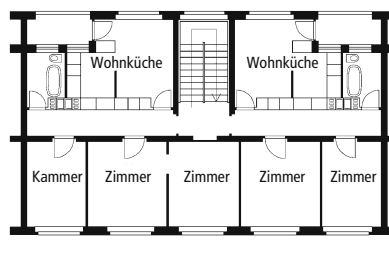
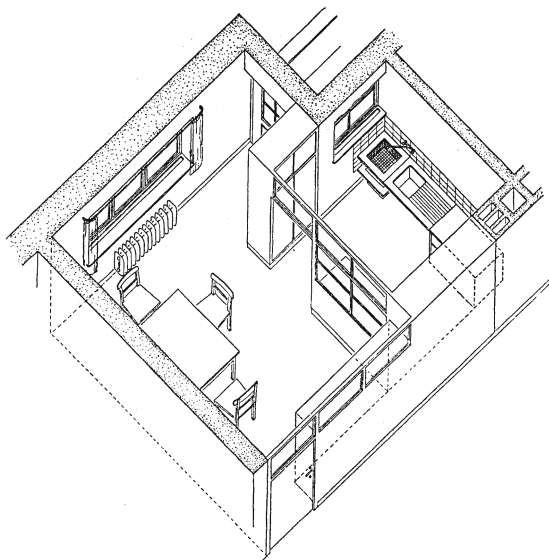
### **Alternative in «Light-Version» – die Essküche**

Die Reformmodelle für minimale Arbeitsküchen aus den «fortschrittlichen» Architektenkreisen wurden von den anvisierten Nutzern nicht sofort oder überhaupt nicht akzeptiert, so mancher tat sich mit der nüchternen Sachlichkeit schwer und mochte auf sein Küchenbüffet und schweres Mobiliar nicht verzichten. Viele Mieter zeigten sich erstaunlich resistent gegenüber den ihnen verordneten «Verbesserungen» und wollten nicht mit der Gewohnheit brechen, in der Küche zu essen. Die Architekten setzten umso mehr auf Aufklärungsarbeit und nicht zuletzt auf bauliche Restriktionen – darauf, dass die monofunktionalen Kleinräume kaum Möglichkeiten zur Eigeninitiative ließen und eine Anpassung an die «Kulturstufe» erzwangen. Adolf Behne sprach sogar von einer «Wohndiät», der man die Bewohner unterziehen wollte.<sup>41</sup>

Dennoch, auch in den eigenen Reihen der Reformer blieb die «Nur-Arbeitsküche» nicht unangefochten. Den wichtigsten Einwand aus Sicht ihrer Kritiker stellte die Problematik der Kinderbeaufsichtigung beim Kochen dar. Erna Meyer beanstandete, dass in den knapp bemessenen Räumen nur Platz für eine Person war und deshalb eine offene Tür erforderlich, um die Kinder in Sicht- und Greifnähe zu haben. Damit ging aber auch der Vorteil der Dunstfreiheit verloren. Sie plädierte deshalb für einen Wohnraum mit abtrennbarer Kochnische und ausreichender Entlüftung und umriss damit die Grundlage zum Konzept der «Münchener Küche», die sie 1928 für eine Versuchssiedlung der Baugenossenschaft des Bayerischen Post- und Telegrafenerverbandes München zusammen mit Hanna Löw und Walther Schmidt entwarf.<sup>42</sup> In bewusstem Gegensatz zur «Frankfurter Küche» konzipiert, war die «Münchener Küche» keine Kochküche, sondern eine «Essküche» und damit eine Weiterentwicklung der regional traditionellen Wohnküche – ohne deren hygienische Unzulänglichkeiten. Wesentliche Kritikpunkte an der «Frankfurter» und «Stuttgarter Küche» waren berücksichtigt: So trennte eine Glaswand den 6 Quadratmeter großen Kochbereich vom Wohnteil (19 Quadratmeter) und gewährte der Mutter Blickbezug zu den im Wohnzimmer spielenden Kindern. Gegenüber der schmalen Form der «Frankfurter Küche» bedeutete die quadratischere Anlage eine Verbesserung – ebenso die variable Inneneinteilung der Küchenschränke oder das unten frei gehaltene Spülbecken, das Arbeiten im Sitzen ermöglichte.

Im Grunde entsprangen alle Küchenmodelle der modernen Architekten ähnlichen Vorstellungen und zeugten von einem ähnlichen Grundgedanken, wie er in der «Frankfurter Küche» angelegt war. Für sie alle gilt der Vorwurf der Funktionalisierung, wenn auch in unterschiedlichem Maße.<sup>43</sup> Desgleichen die «Münchener Küche»: Trotz unterschiedlicher Begrifflichkeiten und obwohl sie dem

Modell der Wohnküche am nächsten kam, war sie es dennoch nicht im traditionellen Sinn. Vielmehr handelte es sich hier um den Versuch, die Vorstellungen einer neuen Wohnkultur – die der funktionalen Arbeitsküche – in «Light-Version» einem breiten Publikum schmackhaft zu machen.



**39–41** «Münchener Küche» (1928, Erna Meyer, Hanna Löw, Walther Schmidt) in der Versuchssiedlung des Bayrischen Post- und Telegrafenerverbandes, München, Isometrie, Ansicht, Grundriss Wohngeschoß (1:400).

### Die Durchsetzung eines Erfolgsmodells

Gleichwohl erreichte keines der erwähnten Beispiele in der Rezeption nur annähernd den Stellenwert der «Frankfurter Küche». Auch heute kommt keiner, der sich mit der Küchenthematik befasst, um eine umfassende Darstellung dieses Phänomens herum. Dabei ist die Bekanntheit und der durchschlagende Erfolg, der dem Typ der «Frankfurter Küche» in der Praxis vor allem in der Nachkriegszeit beschieden war, allein über die Masse ihrer Einbauten nicht erklärbar. Wohl wurde sie in Frankfurt in über 10 000 Wohnungen eingebaut. Im Vergleich zu den Bauleistungen bedeutender Städte wie Wien, Berlin oder Hamburg – wo in neuen Bauvorhaben mindestens bis zum Zweiten Weltkrieg vorwiegend an den etablierten Wohnküchentyp angeknüpft wurde – stellte dies aber eine vernachlässigbare Größe dar.

Nein, die Gründe für eine nachhaltige Durchsetzung dieses Arbeitsküchenmodells sind viel eher in einem gesamtgesellschaftlichen Zusammenhang zu sehen. Zum einem entsprach die Rationalisierung des Privathaushaltes dem Trend der Zeit, wobei die Küche von Margarete Schütte-Lihotzky hinsichtlich Raumtypus, der Art der Möblierung sowie dem einheitlichen Gestaltungswillen eine Novität darstellte. Zum anderen lag es wohl an den Begleitumständen, die speziell der Stadt Frankfurt in vielerlei Hinsicht eine Sonderrolle bescherten und die nicht zuletzt mit der starken Persönlichkeit Ernst Mays verknüpft waren. Er, politisch in der einmaligen Position, das Amt des Stadtbaurats und Leiter des Hochbauamtes in sich zu vereinen, hatte aus nahe liegenden Gründen eine vergleichsweise freie Hand bei der Durchsetzung neuzeitlicher Visionen. Mays Bekanntheitsgrad und die Rolle Frankfurts als *die* Stadt der frühen Moderne, die ihr schon in den zwanziger Jahren und erst recht nach dem Zweiten Weltkrieg zuerkannt wurde, hatten sicherlich etwas mit Mays effizienter Nutzung der Medien zu tun.<sup>44</sup> Die «Frankfurter

Küche», von Artikeln über Radiovorträge bis zum Dokumentarfilm mit hohem propagandistischem Aufwand beworben, stieß auf Interesse im In- und Ausland: Bereits zu ihrer Entstehungszeit hatte sie einen hohen Bekanntheitsgrad und etablierte sich als Paradebeispiel für die rationalisierte Küchenausstattung.

Spätestens seit Ende der sechziger Jahre aber gewann das Leitbild der Wohnküche wieder an Bedeutung. Mit fortschreitendem Wohlstand und wachsenden Ansprüchen – was sich auch am ansteigenden Flächenverbrauch pro Kopf manifestierte – ging es nicht mehr um eine reine Bedürfnisdeckung, sondern um die Schaffung eines Mehrwertes. Die zu Beginn des 20. Jahrhunderts erforderliche Beschränkung auf die minimierte Arbeitsküche wurde nun zunehmend unerwünschter. Heute ist die Frage Arbeits-, Ess- oder Wohnküche nicht mehr eine Frage der Klassenzusammengehörigkeit oder des Geldbeutels, sondern individueller Wohnansprüche und der Möglichkeiten ihrer Verwirklichung im jeweiligen Gesamtzusammenhang.<sup>45</sup>

1 Hans Jürgen Teuteberg, «Von der Hausmutter zur Hausfrau. Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur», in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart: Steiner, 2004, S. 101–128; 108.

2 Adelheid von Saldern, «Im Hause, zu Hause. Wohnen im Spannungsfeld von Gegebenheiten und Aneignungen», in: Jürgen Reulecke (Hrsg.), *Geschichte des Wohnens, Bd. 3: 1800–1918. Das bürgerliche Zeitalter*, Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt, 1997, S. 145–332; 187.

3 Kirstin Schlegel-Matthies, «Liebe geht durch den Magen. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?», in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart: Steiner, 2004, S. 148–161; 150.

4 Ruth Hanisch, Mechthild Widrich, «Architektur der Küche. Zur Umwertung eines Wirtschaftsraums in der europäischen Architektur des zwanzigsten Jahrhunderts», in: Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle (Hrsg.), *Die Küche. Zur Kulturgeschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien – Köln – Weimar: Böhlau, 1999, S. 17–47; 18.

5 Ibid., S. 18–19.

6 Von Saldern, «Im Hause, zu Hause», op.cit., S. 184.

7 Schlegel-Matthies, «Liebe geht durch den Magen», op.cit., S. 149.

8 Vgl. Sabine Pollak, «Interieurs», in: *Architektur & BauForum*, Jg. 32, H. 6, 1999, S. 124–131; 124.

9 Von Saldern, «Im Hause, zu Hause», op.cit., S. 190.

10 Vgl. Hanisch, Widrich, «Architektur der Küche», op.cit., S. 20.

11 Ibid.

12 Elisabeth Leicht-Eckhardt, «Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute», in: Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle (Hrsg.), *Die Küche. Zur Kulturgeschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien – Köln – Weimar: Böhlau, 1999, S. 161–206; 179.

13 Vgl. von Saldern, «Im Hause, zu Hause», op.cit., S. 195.

14 Ibid., S. 204–205.

15 Peter Lesniczak, «Derbe bäuerliche Kost und feine städtische Küche. Zur Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880–1930», in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart: Steiner, 2004, S. 129–147; 140.

16 Ibid.

17 Vgl. Ingeborg Beer, *Architektur für den Alltag. Vom sozialen und frauenorientierten Anspruch der Siedlungsarchitektur der zwanziger Jahre*, Berlin: Schelzky & Jeep, 1994, S. 86.



- 18 Edeltraud Haselsteiner, «Frauenträume – Küchen(t)räume», in: *Architektur & Bau-Forum*, Jg. 33, H. 3 (206), 2000, S. 132–139; 134.
- 19 Kristiana Hartmann, «Alltagskultur, Alltagsleben, Wohnkultur», in: Gert Kähler (Hrsg.), *Geschichte des Wohnens, Bd. 4: 1918–1945. Reform – Reaktion – Zerstörung*, Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt, 1996, S. 183–301; 271.
- 20 Vgl. dazu Günther Uhlig, *Kollektivmodell «Einküchenhaus»*. *Wohnreform und Architekturdebatte zwischen Frauenbewegung und Funktionalismus 1900–1933*, Gießen: Anabas, 1981.
- 21 Stefan Doernberg, «Das Einküchenhausproblem», in: *Bauwelt*, Jg. 2, Nr. 15, 1910, S. 17.
- 22 Schlegel-Matthies, «Liebe geht durch den Magen», op.cit., S. 156.
- 23 Vgl. Grete Lihotzky, «Rationalisierung im Haushalt», in: *Das Neue Frankfurt*, Jg. 1, 1926–1927, S. 120–123; 120.
- 24 Bruno Taut, *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin*, Leipzig: Klinkhardt & Biermann, 1924, S. 10.
- 25 Vgl. z. B. Erna Meyer, «Wohnungsbau und Hausführung», in: *Der Baumeister*, Jg. 25, Beilage zu H. 6, Juni 1927, S. B89–B95. – Meyer verweist in ihren Schriften stets auf die volkswirtschaftliche Bedeutung des «kleinsten Betriebs», der Hauswirtschaft, der aber bei einem Umsatz von «fast 2/3 des Volksvermögens wichtig genug für das Ganze sein dürfte».
- 26 Ibid., S. 89–90.
- 27 Beer, *Architektur für den Alltag*, op.cit., S. 96.
- 28 Günther Uhlig, «Die Modernisierung von Raum und Gerät», in: Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992, S. 93–95; 94.
- 29 So z. B. in: Meyer, «Wohnungsbau und Hausführung», op.cit., S. B90.
- 30 Erna Meyer, «Das Küchenproblem auf der Werkbundaussstellung», in: *Die Form*, Jg. 2, H. 10, 1927, S. 299–307; 304ff.
- 31 Ibid., S. 300–302.
- 32 Margarete Schütte-Lihotzky, *Warum ich Architektin wurde*, Salzburg: Residenz, 2004, S. 130. Zur Zusammenarbeit mit Ernst May vgl. Margarete Schütte-Lihotzky, «Meine Arbeit mit Ernst May in Frankfurt a. M. und Moskau», in: *Bauwelt*, Jg. 77, H. 28, 1986, S. 1051–1054.
- 33 Ibid., S. 128, 131.
- 34 Hugo Häring, «Ausstellung «Die Neue Küche»», in: *Der Baumeister*, Jg. 27, Beilage zu H. 2, Feb. 1929, S. B33–B36; B33.
- 35 Erna Meyer, «Die Elemente des Küchengrundrisses», in: Gewerbemuseum Basel (Hrsg.), *Die praktische Küche*, Ausstellungs-Broschüre, Basel: Böhm, 1930, S. 16.
- 36 Hier verkürzte Darstellung – im Prinzip gab es vier Möglichkeiten der Küchengestaltung als Wohn-, Ess-, Arbeitsküche oder Kochnische, vgl. Beer, *Architektur für den Alltag*, op.cit., S. 116.
- 37 Gustav Langen, ««Neues Bauen». Gedanken auf der Werkbundaussstellung «Die Wohnung», Stuttgart, zur Zeit der Tagung für wirtschaftliches Bauen», in: *Deutsche Bauzeitung*, Jg. 61, Nr. 88, 2. Nov. 1927, S. 721–727; 726.
- 38 Vgl. Fedor Roth, *Adolf Loos und die Idee des Ökonomischen*, Wien: Deuticke, 1995, S. 195.
- 39 Vgl. Adolf Loos, «Wohnen lernen», in: Franz Glück (Hrsg.), *Adolf Loos. Sämtliche Schriften in zwei Bänden*, Wien – München: Herold, 1962, Bd. 1, S. 383–387.
- 40 Schütte-Lihotzky, *Warum ich Architektin wurde*, op.cit., S. 100.
- 41 «Der Mensch hat zu wohnen und durch das Wohnen gesund zu werden, und die genaue Wohndiät wird ihm bis ins einzelne vorgeschrieben.» (Adolf Behne, «Dammerstock», in: *Die Form*, Jg. 5, H. 6, 1930, S. 163–166; 164).
- 42 Vgl. Lore Kramer, «Die Münchner Küche. Grundriss und Lebensform», in: Florian Aicher, Uwe Drepper, *Robert Vorboelzer – Ein Architektenleben. Die klassische Moderne der Post*, München: Callwey, 1990, S. 245–249.
- 43 Gert Kähler, *Wohnung und Stadt. Hamburg, Frankfurt, Wien. Modelle sozialen Wohnens in den zwanziger Jahren*, Braunschweig/Wiesbaden: Vieweg, 1985, S. 256.
- 44 Ibid., S. 75.
- 45 Peter Faller, *Der Wohngrundriss*, Stuttgart – München: Deutsche Verlags-Anstalt, 2002, S. 28.





## Kühlschränke, Kochinseln und andere Kultobjekte

Küchen vom Zweiten Weltkrieg bis heute

«Jahrtausendlang war der Herd im Hause ein Mittelpunkt, an dem man zusammen saß, zusammen dachte, fühlte und plante, und wo die Hausfrau ihrerseits mehr als Köchin gewesen ist. Wir sollen gewiss nicht einer falschen Romantik nachjagen und von einer Wiederaufrichtung des ›trauten Herdes‹ träumen. Aber auch die moderne Küche mit all ihren technischen Einrichtungen, all ihrer rational konzipierten Raumgestaltung, mit allen Hilfsmitteln unseres wissenschaftlichen Zeitalters kann ein Herzstück der Behausung sein, an dem nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele und dem Geist Nahrung gegeben wird.»<sup>1</sup>

Als Ende der fünfziger Jahre diese Zeilen geschrieben wurden, war der Küchenraum ein Ort des Umbruchs und Aufbruchs. Technisierung, Mechanisierung und Rationalisierung des Haushalts, neue Materialien und die Ankunft der «Einbauküche» bestimmten immer mehr die Gestalt der «neuzeitlichen» Küche. Damit einher ging auch eine grundlegende Umwertung des Aufgabenbereichs der Hausfrau. Zwar war sie nach wie vor alleinige Herrscherin im Reich der Küche; die Sicherstellung der materiellen Grundversorgung wurde nach den Jahren der Not des Zweiten Weltkriegs nun jedoch zunehmend durch emotionale Komponenten ergänzt. Sie war es, die für ein nettes und gemütliches Ambiente sorgen sollte, um die positive Befindlichkeit von Ehemann und Kindern zu garantieren. Die Rationalisierung der Hausarbeit, dank neuer Maschinen und verkürzter Wegstrecken auf ein Minimum reduziert, sollte dafür die nötige Zeit schaffen – auch für die Hausfrau selbst.

Rückblickend – oder durch einen Blick in die damaligen Frauen- und Haushaltsratgeber sensibilisiert – mögen uns derartige Entwicklungen wie aus einer fernen Zeit anmuten und in erster Linie die spezifische Ästhetik und den Geschmack der fünfziger Jahre evozieren: die ersten «Resopal»-Küchen mit grellen Farbakzenten, riesige Kühlschränke, Horsd'œuvre-Platten mit viel Mayonnaise, Coca Cola und fortschrittliche Erbsen aus der Dose. Vergegenwärtigen wir uns allerdings die Entwicklungen der letzten 50 Jahre, welche die «Küche» als architektonischen, sozialen und imaginativen Raum geprägt haben, so sind im einleitenden Zitat über den direkten Zeitbezug hinaus alle entscheidenden Faktoren angesprochen:

- die Mechanisierung, Technisierung und seit einiger Zeit Digitalisierung von Küchen- und Hausarbeit;

Resopal und Chromstahl: Einbauküchensystem 22 E von Kruse, 1960er Jahre. – «Alle Einzelheiten dieser vollendeten Küche sind abgestimmt auf die Gewohnheiten der tätigen Hausfrau. Nichts ist zuviel, aber kein Detail zu wenig.»

- der Siegeszug der Einbauküche, die trotz unterschiedlichster Voraussetzungen und Präferenzen ab Anfang der sechziger Jahre zum anstrebenswerten Standard wird;
- die Reduktion des Küchenraums auf einen monofunktional genützten Ort des Wirtschaftens (moderne «Arbeits»- oder «Laborküche»), einhergehend mit einer markanten Verkleinerung der Küchenfläche;
- demgegenüber das tief verwurzelte Bewusstsein, dass die Küche das eigentliche «Herzstück der Behausung» ist und mehr leisten sollte als die bloße Sicherstellung der Ernährung (moderne «Wohnküche» oder «Küchenwohnraum»);
- der Wunsch nach einem «gemütlichen», ansprechend gestalteten und in letzter Zeit wieder vermehrt zum Vorzeigeobjekt mutierten Küchenraum oder besser Küchenbereich;
- schließlich ganz generell die veränderte und variantenreiche Nutzung und personelle «Bespielung» der Küche durch tief greifende Wandlungen in Gesellschaft und Umwelt (Familienstrukturen, Ernährungsgepflogenheiten und andere).

Es sind dies übergreifende Tendenzen, die unter bestimmten Umständen an Bedeutung gewinnen, vielfach von regionalen Traditionen und Gepflogenheiten abhängen, in letzter Konsequenz aber die individuelle Lebenswelt eines jeden Einzelnen samt den vielschichtigen und selten schlüssig ergründbaren Rahmenbedingungen widerspiegeln. Die Entwicklung des Küchenraums nach dem Zweiten Weltkrieg kann also in keinem Fall als bloße chronologische Abfolge bahnbrechender Ereignisse und Erfindungen gesehen werden, die eine flächendeckende Auswirkung gezeitigt und sozusagen einen Standard radikal und sauber durch den andern ersetzt haben.<sup>2</sup> Vielmehr haben immer unterschiedliche Vorstellungen und Konzepte von dem, was die Küche sein kann und leisten soll, koexistiert. Es reicht schon, einige Küchenräume von Bekannten, Freunden oder Verwandten zu begutachten oder einen Abstecher in andere Landesgegenden zu machen: Worauf man stoßen wird, ist ein buntes Nebeneinander unterschiedlicher Küchenräume, Ausstattungsstandards und Nutzungsgepflogenheiten.

### **Kontinuität und Fortschritt**

Die fünfziger Jahre erscheinen aus heutiger Sicht – ähnlich wie die anderen durch verschiedene Revivals aktualisierten und entsprechend deformierten Jahrzehnte – vielfach verzerrt und idealisiert.<sup>3</sup> Es war in den meisten europäischen Ländern eine äußerst ambivalente Zeit: auf der einen Seite das traumatische Erlebnis von Nationalsozialismus, menschenverachtender Verfolgung und politischer Repression sowie die gegenwärtige Not und Zerstörung, auf der anderen Seite Aufbruchstimmung, Optimismus und die Hoffnung auf eine bessere Zukunft. Diese Unsicherheit und Widersprüchlichkeit prägten nicht nur das damalige Lebensgefühl, sondern auch die Bau- und Wohnkultur. Wo sollte angesetzt werden? Welche Mittel waren vorhanden? Welche gestalterische Sprache konnte zu Neuem führen, ohne ständig an das Alte zu erinnern?

Zwischen Kontinuität und Fortschritt – oder zwischen «emotionsbetonter Tradition und funktionaler Modernität»<sup>4</sup> – bewegte sich auch der Küchenraum in der unmittelbaren Nachkriegszeit. So knüpfte die erste kommunale Wohnanlage der Stadt Wien nach dem





Unterschiedliche Nutzungsgepflogenheiten und Ausstattungsstandards prägen das Bild der heutigen Küche:

**1** Offener Küchenwohnraum in einem Wohnhaus im Kanton Basel-Landschaft, Aufnahme 2001.

**2** Während die einen in der Küche fernsehen...

**3** ... genießen die andern einen gemeinsamen Backevent.

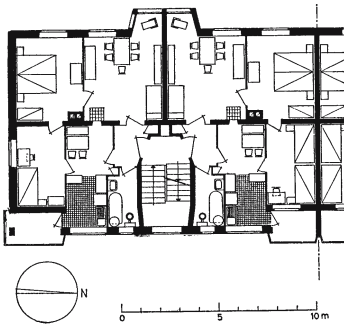
**4** Auch solche Küchen sind vielerorts noch anzutreffen: Ensemble aus Steinguttrog mit Unterkästen, frei stehendem Elektroherd, Unter- und Oberkästen, Aufnahme späte 1980er Jahre.

**5** Küche im Stil der 1970er Jahre.





Zweiten Weltkrieg, die Per-Albin-Hansson-Siedlung West, Wien X (1947–1954, Franz Schuster, Eugen Wörle u. a.), nicht nur in ihrer Gesamtstruktur (Reihenhäuser, dreigeschoßige Randverbauung, Zeilenbau, Freiräume, Sozial- und Wirtschaftseinrichtungen) an Bewährtes der letzten Jahrzehnte an, sondern orientierte sich auch in der Verbindung von Küche und Wohnraum am traditionellen Muster der Wiener Wohnbauten der Vorkriegszeit. Auch die Küche der zeitgleich entstandenen Wohnsiedlung Heiligfeld I, Zürich-Wiedikon (1947–1948, Josef Schütz & Alfred Mürset), unterscheidet sich praktisch nicht von derjenigen der dreißiger Jahre: frei aufgestellte Küchenmöbel, ein Therma-Elektroherd mit drei Kochplatten, ein Steinguttopf mit Kalt- und Warmwasserversorgung; der Kühlschrank gehört noch nicht zur Standardausrüstung. Die gegen Osten orientierte Küche hat einen direkten Zugang zum Balkon und ist durch einen relativ großzügigen Raumbereich erweitert, in dem ein Ess-/Arbeits-tisch Platz findet und von dem aus der Kachelofen des Wohnzimmers beheizt wird. Die Forderungen nach einer Rationalisierung des Haushalts und der Konzeption der Küche nach arbeitsökonomischen Grundlagen im Sinne der «Frankfurter Küche» fanden hier offensichtlich wenig Beachtung; trotzdem handelt es sich um einen in den Wohnungsgrundriss gut eingebundenen, wohl proportionierten und durchaus multifunktional nutzbaren Küchenraum.



**6–8** Sichere Werte im Küchenraum in der unmittelbaren Nachkriegszeit: Großzügige Essküche statt minimalisierter Arbeitsküche in der Städtischen Wohnsiedlung Heiligfeld I, Zürich-Wiedikon (1947–1948, Josef Schütz & Alfred Mürset), Ansichten von Koch- und Essbereich, Grundriss mit 3-Zimmer-Wohnungen (1:400).



Bereits Anfang der fünfziger Jahre häuften sich die Bestrebungen, von der traditionellen Kucheneinrichtung mit Einzelmöbeln, voluminösem Küchenbuffet und Küchentisch in der Mitte abzukommen. Bemängelt wurde an dieser «amorphen Agglomeration von Einzeldingen» eine «befriedigende formale Kohärenz», da die einzelnen Geräte und Möbel ohne Rücksicht auf ein Zusammenspiel am Verwendungsort geschaffen wurden.<sup>5</sup> Was in der Zwischenkriegszeit in Form einzelner Demonstrativ-Bauvorhaben mit Reformküchen oder einzelner, sehr kostspieliger «Architektenküchen» für Einfamilienhäuser Realität geworden war, sollte nun langsam Fuß fassen können: das Zusammenfassen von Möbeln und Geräten in ein durchdachtes, gestalterisch kohärentes Ganzes, die Berücksichtigung ergonomischer und arbeitsökonomischer Faktoren, die Anwendung neuer Materialien und technischer Geräte, die zunehmende Einpassung der Küche in die jeweilig vorhandenen räumlichen Verhältnisse. Wie schon bei den ersten europäischen Schritten in Richtung Rationalisierung und Technisierung lieferten wieder die USA die Vorbilder für den technisierten Haushalt. Hier hatte die technische Entwicklung bereits vor dem Krieg einen gegenüber den europäischen Verhältnissen unglaublich hohen Standard erreicht.<sup>6</sup> Über Illustrierte, Ausstellungen oder die *Wochenschau* gelangten nun die amerikanischen Wunderküchen nach Europa und setzten neue, vorerst in weiter Ferne liegende Maßstäbe – sowohl hinsichtlich Arbeitsökonomie als auch Design. Bereits Ende der dreißiger Jahre wurden Küchen in den USA als «stromlinienförmig» bezeichnet. Gemeint war damit nicht ihr formales Äußeres im Sinne des aktuellen «Stromlinienstils», sondern vielmehr der Entwurf der Küche als komplexes Ganzes, das einer logischen Anordnung von Geräten, Möbeln und Arbeitsbereichen folgte. «Streamlining» war im Küchenbereich somit nicht nur ein gestalterisches Mittel der Oberflächenform, sondern wurde auch zum Sinnbild für möglichst ökonomische, rationelle und flüssige Arbeitsabläufe.<sup>7</sup> Ein Vergleich mit europäischen Verhältnissen schien dies vorerst zu bestätigen. Mitte der fünfziger Jahre wurde in Deutschland errechnet, dass eine Hausfrau je nach Grad der Berufstätigkeit 63 bis 86 Wochenarbeitsstunden für Beruf und Haushalt aufwendete, während eine amerikanische durchschnittlich 49 Stunden absolvierte. Und dies selbstverständlich in einem «durchrationalisierten und mit maschineller Hilfe ausgestatteten Haushalt».<sup>8</sup> Höchste Zeit also, auch in Europa die Küche grundlegend zu revolutionieren.



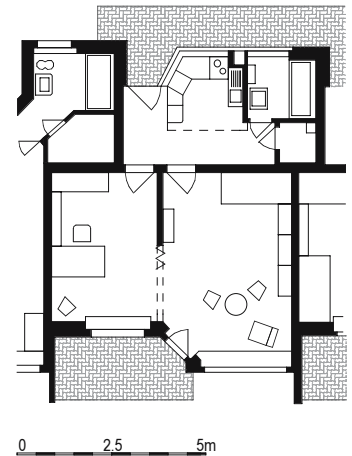
9–10 Die US-amerikanische Küche als Vorbild fortschrittlicher Technisierung und moderner Geselligkeit: General-Electric-Kühlschrank von 1942, Küchenszene aus einer Werbebroschüre.

In Schweden hatte dieser Prozess schon vor einiger Zeit begonnen. Hier konnten auch während der Kriegszeit die Ideen einer wissenschaftlichen Haushaltsführung weiter gedeihen. Forschungsinstitute stellten detaillierte Untersuchungen der Hausarbeit an, propagierten schon früh einen sinnvollen Einsatz moderner Küchengeräte und erließen Grundriss- und Maßempfehlungen. Diese Entwicklungen fanden vor allem in Deutschland, Österreich und der Schweiz unter der summarischen Bezeichnung «Schweden-Küche» eine weite Verbreitung: «In ihr verbanden sich ergonomische, auf Effizienz ausgerichtete und soziale Erkenntnisse durch die für Skandinavien typische Vorliebe für einfache Holzmöbel zu einem «cosy functionalism».<sup>9</sup>

Erste Tendenzen zur Zusammenfassung und Vereinheitlichung von Geräten und Möbeln wurden als «Spültrog-Kombinationen» präsentiert: Unter einer meist aus rostfreiem Stahl gearbeiteten Ab-



Kombinieren – normen – einbauen:  
**11** Spültrogkombination mit Boiler, Kühlschrank und Elektroherd (1958, Thorma).  
**12** Die Thorma-Norm und spätere Schweizer Küchennorm (SINK-Norm), visualisiert in einer Werbeanzeige.  
**13** Eingebaute Küchenkombination aus einem Küchenplanungsbuch (1958, Franke).



**14–16** Wohnbauten Hohenbühlstraße, Zürich-Hottingen (1951–1953, Max E. Häfeli, Werner M. Moser & Rudolf Steiger), Eingangsbereich mit Nischenküche, Grundriss (1:200). – Kleine, überlegt eingerichtete Nischenküche mit Fenster auf den Laubengang.



deckung mit Spültrog und Rüstplatz konnten Kühlschrank, Herd, Boiler oder Kästen in mehreren Varianten und Standards kombiniert werden. Schon bald mutierten diese Anlagen zu «normalisierten Kombinationen», denn gegen Ende des Jahrzehnts intensivierten sich die Diskussionen um eine weitgehende Standardisierung und Normierung der Küchenelemente.<sup>10</sup> Umfangreiche, individuell zugeschnittene «Küchenkombinationen» – die ersten «Einbauküchen» der Nachkriegszeit im wortwörtlichen Sinn – mit integriertem Kochherd, Kühlschrank und Spültrog, Unterschränken, Hänge- und Oberschränken, durchgehenden Arbeits- und großzügig bemessenen Abstellflächen sowie ausgeklügeltem Innenleben der Schränke gewannen nunmehr rasch an Boden. Dank unterschiedlicher Ausführungen und Größe wurden sie für weite Teile der Bevölkerung zu einer erschwinglichen Investition mit steigendem Prestigewert. L-förmig, U-förmig, G-förmig, einzeilig oder zweizeilig, begannen sie immer mehr, die alten Kücheneinrichtungen zu verdrängen.

Gleichzeitig wurden die Küchen bunter, hübscher und freundlicher. Dafür sorgten neuartige, leicht verarbeitbare Kunststoffe, die immer mehr die bisher gängigen Materialien Holz, Stahl, Glas und Porzellan ergänzten. Industriell herstellbar und pflegeleicht, verbilligten sie die Herstellungskosten der Kücheneinrichtungen und versprachen dank fugenloser Verarbeitungsmöglichkeit weniger Reinigungsaufwand. Als «magische Materie» (Roland Barthes) genoss Plastik rasch den Ruf des Fortschrittlich-leichten und schien in eine «schöne, farbige Zukunft voller Überraschungen zu weisen».<sup>11</sup>

Die Bereitschaft in breiten Kreisen der Bevölkerung, die Küche grundlegend umzukrempeln und sich auf Neues einzulassen, wurzelte im allgemeinen Zeitgeist, hatte aber auch etwas mit der abnehmenden Skepsis gegenüber Reformvorhaben im Haushalt zu tun. Zweckmäßigkeit und Effizienz als marktorientiertes Einrichtungsmotto der Geräte- und Küchenhersteller stießen zunehmend auf offene Ohren. Wer etwas auf sich hielt, modernisierte seine Küche nach neuesten Richtlinien, um der Hausfrau und Ehegattin einen angenehmen, praktisch gegliederten und gut situierten Arbeitsplatz zu verschaffen – und dies durchaus nicht ohne Eigensinn: «Eine Küche soll freundlich und inspirierend sein. Daraus entstehen die guten Menüs.»<sup>12</sup>



**17** Anbauen, einbauen, weiterbauen für jedes Budget: «form 1000» von Poggenpohl, vorgestellt 1950 auf der Kölner Möbelmesse.

Ein direkter Vorläufer von dem, was heute unter «Einbauküche» verstanden wird – nämlich ein modulares Baukastensystem aus genormten, beliebig kombinierbaren Geräten und Kästen –, war die so genannte «Anbauküche». Bereits 1950 stellte Poggenpohl auf der Kölner Möbelmesse ein solches Modell vor («form 1000»), das aus blockartig zusammengefügt und von Wand zu Wand aufstell- oder aufhängbaren Ober- und Unterschränken bestand. Der Clou der Anbauküche war die Kombinier- und vor allem Ergänzzbarkeit der einzelnen Elemente je nach Bedarf und Möglichkeit, was einen wesentlichen Fortschritt gegenüber den bisherigen, maßgeschneiderten Einbau-Kombinationen bedeutete. Heute ist durch weitgehende Typisierung und Normierung (SMS, DIN- und Euro-Norm) die Unterscheidung zwischen An- und Einbauküche hinfällig geworden.

### Die Küche wird zum Maschinenpark

Am Anfang der sechziger Jahre setzte eine umfassende Anschaffungswelle von Küchengeräten ein. Zusammen mit den Einbauküchen waren die Elektrogeräte «die Sturmspitzen der technischen Revolu-





Die Verwandlung der Küche in einen Maschinenpark. Kühlschrank, Elektro- oder Gasherd und Waschmaschine bilden nach wie vor die Basisausstattung eines jeden Haushalts.

**18** Plakat der Zürcher Genossenschaft «Usogas», 1956.

**19** Werbebroschüre für Wyss-Purana-Geschirrspülmaschinen, 1960er Jahre.

**20** Hat heute praktisch jeder Haushalt: einen Toaster.

**21** Hätten viele vielleicht gern: Einbaukaffeemaschine «Profi Coffee» (2005, Electrolux).

**22** Kühlschränke heißen heute «Food Center»: Exklusives Freisteher-Modell mit 522 l Nutzinhalt (2005, Electrolux).



tion im Haushalt, mit ihrem gemeinsamen Siegeszug wurde in den fünfziger und sechziger Jahren das Wohnen grundlegend verändert.»<sup>13</sup> Zwar existierte ein Großteil der elektrischen Haushaltsgeräte bereits seit Beginn des 20. Jahrhunderts, sie waren jedoch für durchschnittliche Haushalte praktisch unerschwinglich und in ihrer Effizienz noch weit entfernt von späteren Standards. Dies änderte sich in der Nachkriegszeit grundlegend. Die Geräte wurden wirtschaftlicher, handlicher und dank zunehmender Massenproduktion vor allem billiger, so dass sie ihren exklusiven Status ablegten und sich immer mehr zu Gütern des Massenkonsums in allen Bevölkerungsschichten entwickelten. Auch änderte sich ihr Charakter: Die ehemals schwerfälligen, nur mühevoll bedienbaren Maschinen und Geräte waren nun in ein elegantes Äußeres verpackt und eroberten rasch die obersten Ränge auf der Wunschliste fortschrittsbewusster Hausfrauen. Für viele vermittelten sie einen Hauch des «american way of life». Ein zeitgenössischer Kommentator meinte: «Wenn die Frau heute einen rosa Mixer oder ein neues StaubsaugermodeLL unter dem Weihnachtsbaum findet, freut sie sich gewöhnlich darüber. Man stellt sich Großmutter's Überraschung vor, hätte sie einen hölzernen Kochlöffel gefunden oder einen mit einer Schleife verzierten Mop!»<sup>14</sup>

Zuerst eroberte der Kühlschrank die Küchenräume der Europäer, dann folgten Waschmaschine und elektrischer Kochherd, später dann Tiefkühlgeräte und all die andern Haushaltsmaschinen und Elektrogeräte. Selbstverständlich hing die Größe des Maschinenparks immer von individuellen Vorlieben, vom Prestigewert und nicht zuletzt vom vorhandenen Budget ab. Kühlschrank, Waschmaschine und Elektroherd (eventuell Gasherdd) sind aber bis heute die absolut unerlässliche Basisausrüstung jedes Haushalts geblieben.<sup>15</sup>

Ende der fünfziger Jahre wurde der Kühlschrank dank günstiger Massenproduktion und massiven Preissenkungen endgültig zum weit verbreiteten Einrichtungsgegenstand der Küche. Kostete ein 110-Liter-Modell 1952 noch 770 DM, so war es 1957 bereits für 380 DM zu haben: eine Preissenkung um die Hälfte innerhalb von fünf Jahren.<sup>16</sup> Ein voller Kühlschrank wurde rasch zum Symbol einer fortschrittlichen Lebensweise und einer professionellen, modernen Haushaltsführung durch die aufgeklärte Hausfrau. In einer Bauknecht-Werbung von 1959 lesen wir: «Da glänzt ein hellrotes Wein-gelee, dort warten Kugeln aus Sardellenbutter neben dem geeisten Obstsalat. Und der Rest der schönen Zitronencreme kann ruhig noch bis morgen stehen. Er bleibt ja köstlich frisch. Die leere Ecke rechts aber, die lockt am meisten, gerade weil sie leer ist und gefüllt werden muss. Unser schöner «Bauknecht» soll doch tatsächlich und restlos ausgefüllt werden.»<sup>17</sup> Stolz wurde das neue und möglichst voluminöse Gerät auch Freunden, Bekannten und unerwarteten Gästen präsentiert. Nunmehr konnten auch sie adäquat bewirtet werden, denn schnell war aus den gekühlten Zutaten eine kleine «kalte Platte» oder ein paar Häppchen fabriziert, wie wir sie aus den kolorierten Schwarzweißfotos der damaligen Kochbücher kennen. Diese «Häppchen» – heute vielfach durch Kartoffelchips, Salzgebäck («Party-Mischung») oder Oliven ersetzt – gehörten zum guten Ton und bürgten gewissermaßen für die Qualitäten der Hausfrau. Dazu wurden freilich gekühlte Getränke mit Eiswürfeln serviert – ebenfalls ein viel bewundertes Novum.



23 Das traute Heim als Werbestrategie bei der Durchsetzung neuer Technologien (Electrolux-Plakat, 1942).

**24** Ein gefüllter Kühlschrank – der Stolz der ganzen Familie (Forster-Broschüre, 1960er Jahre).

**25** Die Visitenkarte der modernen Hausfrau: raffiniert dekorierte Hors d'œuvres.



Mitte der sechziger Jahre folgten dann die Tiefkühltruhen. Hatte die aufwändige Technik des Einfrierens von Nahrungsmitteln bisher im Dienste der Militärwirtschaft gestanden, so fanden nun die Tiefkühlprodukte über Gemeinschaftsgefrieranlagen und wachsende Tiefkühlketten in die neuen Geräte der Haushalte. Waren es vorerst vergrößerte Tiefkühlfächer in den Kühlschränken, die das Einfrieren von Nahrungsmitteln sicherstellten, forderte das steigende Angebot an Fertigprodukten und deren Beliebtheit die Herstellung eines eigenständigen Geräts mit den arktischen Kältegraden.<sup>18</sup>

Mit den neuen Kühl- und Gefriermöglichkeiten im eigenen Haushalt veränderten sich die Bevorratungs- und Konsumgewohnheiten der Bevölkerung grundlegend. Kühl- und Gefrierschrank wurden immer mehr zu den «Vorratskammern unserer Zeit»<sup>19</sup> und ließen die Lebensmittel aus Speisekammer und Keller verschwinden. Was früher täglich beschafft werden musste, konnte nun bequem in einem wöchentlichen Einkauf erledigt werden. Dafür wurden auch immer mehr zusätzliche Wegstrecken in Kauf genommen: Zunehmende Mobilität durch das erste eigene Auto garantierten nun den Weg zu den neuen Selbstbedienungsläden und späteren Supermärkten, den eigentlichen «Hochburgen der Kühltechnik»,<sup>20</sup> die sich an der Peripherie der Städte ansiedelten und den Rückgang von Einkaufsmöglichkeiten in den Wohngebieten förderten. Gegenüber den traditionellen Bäckereien, Metzgereien, Kolonialwarengeschäften, Obst- und Gemüsehändlern mit ihrem bereichsspezifischen Angebot mussten diese neuen Läden mit einem bisher unvorstellbaren Spektrum an Artikeln wie wahre Schlaraffenländer des Konsums gewirkt haben.<sup>21</sup> Einkaufen verlor damit aber auch seinen kommunikativen Aspekt (genau das, was wir heute so schätzen, wenn wir uns in einem bis an die Decke mit Lebensmitteln vollgestopften «Alimentari»-Geschäft in einer italienischen Pro-





Gerade sah ich auf dem Heimweg herrliche Tiefkühlpoulets. Hier damit – und wenn es auch gleich drei Stück auf einmal sind – im großen \*\*\*Tiefkühlfach haben sie bequem Platz.



**26–27** Die neuen Kühl- und Gefriermöglichkeiten hatten entscheidenden Einfluss auf Bevorratung und Konsumverhalten.

vinzstadt den Unterschied zwischen verschiedenen Teigwarensorten erklären lassen): «An die Stelle der individuellen Auswahl- und Kaufverhandlungen der Hausfrau mit dem Schlächter, Fisch-, Obst- oder Gemüsehändler tritt der generelle Kauf bestimmter nach Gewicht und Sorte standardisierter Packungen [...]»<sup>22</sup> Diese Verpackungen mussten nun den Verkäufer ersetzen und für die in meterlangen Kühltheken und Wandregalen angepriesenen Waren werben, die sie beinhalteten. Ein sorgfältiges Abwägen zwischen Verhüllen und Zeigen des verpackten Inhalts wurde dabei zu einem wichtigen gestalterischen Faktor, der den Wunschvorstellungen der Käuferinnen entgegenkommen und zum Erwerb animieren sollte.

Mit der steigenden Verfügbarkeit von Convenience-Produkten jeglicher Art begannen zudem althergebrachte Konservierungsverfahren wie Einwecken, Einkochen, Pökeln, Räuchern oder Dörren auszusterben.<sup>23</sup> Mittlerweile kann schon die Herstellung einer Konfitüre oder eines Sirups für Hausfrauen und andere Küchenbewirtschafter zu einer nur schwer überwindbaren Hürde werden, weshalb häufig auf das entsprechende Fertigprodukt im Geschäft – je nach Präferenz mit Konservierungsstoffen angereichert oder in Demeter-Standard produziert – zurückgegriffen wird: «Für die eigene Ernährung wird die Verantwortung abgegeben, und Kochen degeneriert zum Nachvollzug einer der Packung aufgedruckten Gebrauchsanleitung. Rahmspinat und Pizza unterscheiden sich in ihrer Zubereitung nur noch in Auftau- und Aufwärmzeit. Lebensmittel geraten zum genormten Markenartikel mit garantiert gleicher Qualität.»<sup>24</sup> Und die Küche als Raum? Sie mutiert – mit Otl Aicher – zu einer «Außenstelle der Lebensmittelindustrie». Überhaupt scheint es gerade die künstliche Kälte zu sein, welche die Sensibilität für Qualität, saisonale Verfügbarkeit und tatsächlichen Geschmack vieler Lebensmittel entscheidend beeinflusst hat. Alles verschwindet im Kühl-





### 28–29 «Selbstbedienung spart Zeit»:

In den 1950er Jahren wurden die ersten Selbstbedienungsläden eröffnet, in denen man vom Verkaufspersonal ungestört einkaufen konnte. Gekühlte und tiefgefrorene Produkte bildeten in diesen neuen Konsumtempeln rasch einen wichtigen Teil des Angebots.



schränk – sogar Erdbeeren, Bananen und Melonen – oder wird auf Vorrat tiefgefroren und nach Belieben aufbereitet. In einer Werbeanzeige für Tiefkühltruhen von 1966 lesen wir: «Anstelle von sieben Botengängen pro Woche genügen jetzt zwei vollkommen. Sie können auch mehrere Mahlzeiten zusammen für später vorkochen und sind für unerwartete Gäste immer bereit. Und es ist nicht nur das. Es ist auch ein ganz anderes Gefühl – ein Gefühl von Unabhängigkeit vom Speisezettel oder von den Jahreszeiten –, denn die Früchte des Sommers können Sie dank dem Tiefgefrieren auch im Winter genießen.»<sup>25</sup>

Nach der elektrischen Waschmaschine, deren Verbreitung in den sechziger Jahren boomte, eroberten zahlreiche weitere Elektrogeräte mit unterschiedlichen Sättigungszahlen den Haushalt und verwandelten diesen in einen regelrechten Maschinenpark: Staubsauger, Bügeleisen, Elektrorasierer, Bohrmaschine, Fernseher, Radio, Plattenspieler, Telefonbeantworter, in der Küche Mixer, Eierkocher, Saftpresse, Toaster, Kaffeemaschine, Brotschneidemaschine, Waffeleisen, Friteuse und elektrischer Büchsenöffner. Durchschnittlich sind es heute rund 30 Elektrogeräte pro Haushalt, die unser Leben lebenswerter machen. Einschneidenden Einfluss auf die Essensgewohnheiten und die Essenszubereitung hatte die Mikrowelle, die ab den achtziger Jahren viele Haushalte ergänzte. Sie kam zu einer Zeit, da das Auseinanderbrechen der familiären Essensgemeinschaften schon weit fortgeschritten war. Nun fiel der Griff in die Tiefkühltruhe noch leichter, individuelle «Menus» ersetzen die «Eintönigkeit» des gemeinsamen Speisezettels und machten es hinfällig, zusammen am Tisch zu sitzen.



30 Hält ab den 1980er Jahren in unseren Küchen Einzug: die Mikrowelle.

### Die Einbauküche als Standard

Mit der Verwandlung der Küche in ein Arsenal aus Küchenmaschinen und Elektrogeräten ging die großflächige Durchsetzung der Einbauküche einher. Architekten und Planer, Geräte- und Küchenhersteller erhoben sie zum allein gültigen Leitbild; in den Illustrierten, Fachzeitschriften und Wohnmagazinen wie *Schöner Wohnen* oder *Ideales Heim* wurde die Einbauküche als erstrebenswertes Ideal dargestellt, ohne das ein modern und rationell geführter Haushalt nicht denkbar wäre. Kein Wunder, dass nur die Einbauküche eine «Traumküche» sein konnte und derart regen Zuspruch erhielt. Daran hat sich auch später – trotz unterschiedlicher Nutzungspräfe-

renzen, gestalterischer Reformbestrebungen und Anpassungen im Grundriss – wenig geändert. Wie ein Auto, Fernseher, Mobiltelefon oder die Sommerferien am Meer scheint sich heute ein «Basiselement aus Anbausätzen als unverzichtbar zu erweisen, in das die wichtigsten Geräte wie Herd, Spüle, Spülmaschine, Kühlschrank und Backofen integriert werden können.»<sup>26</sup> Mitte der neunziger Jahre verfügten in Westdeutschland 50 Prozent über eine vollständige Einbauküche, 24 Prozent über eine zumindest teilweise mit Einbauelementen ausgestattete Küche.<sup>27</sup>

Es waren einige zentrale Faktoren, die der Einbauküche bei ihrer Verbreitung in den Haushalten geholfen haben: in der Bevölkerung zu allererst wohl die positive Konnotation des «Modernen», Neuen und Fortschrittlichen, die bei einer Einbauküche mitschwang. Dann war da die verlockende Verheißung auf Erleichterung und Verminderung der Hausarbeit durch eine nach ergonomischen Richtlinien und Grundsätzen der rationellen Arbeitsführung eingerichtete Küche – eine Vorstellung, die sich längerfristig nicht bewahrheiten sollte. Längst ist bekannt, dass die zunehmende Technisierung der Hausarbeit gerade für die Frauen keine wesentlichen Veränderungen mit sich gebracht hat: Sie hat «zwar das Heim verändert, aber sie hat Frauen nicht in irgendeiner geradlinigen Weise von der häuslichen Plackerei befreit. Die Zeitbudgetforschung hinterlässt die Frage, ob Technik zu einer Flexibilisierung der Hausarbeit geführt hat oder zu ihrer Intensivierung.»<sup>28</sup> Oder allgemeiner formuliert: «So zerbrach die Utopie von mehr Freizeit durch mehr Fortschritt zum Zeitpunkt ihrer größten Nähe: in den 50er und 60er Jahren.»<sup>29</sup> Im Weiteren wuchs in den sechziger Jahren das Problem, all die neuen Geräte irgendwie in der Küche unterzubringen: «Die Herausforderung der nächsten Jahre bestand darin, den Küchen-Maschinen-Park zu entzerren, Küchen und Geräte aufeinander abzustimmen und in Form und Funktion zu harmonisieren.»<sup>30</sup> Etwas vereinfacht heißt das: Wie können möglichst viele Geräte auf möglichst wenig Raum einigermaßen sinnvoll und doch noch gut nutzbar untergebracht werden. Die Antwort darauf bestand in einer fortschreitenden Typisierung und Standardisierung der Geräte und Möbel, um deren Kombinierbarkeit und Austauschbarkeit zu ermöglichen. Im Westen geschah dies durch die Industrie, im Osten übernahm diese Aufgabe der Staat. Ob SINK-Norm, DIN- oder später EURO-Norm – es ging hier in erster Linie auch um die Schaffung eines verbindlichen Maßsystems, um zu einem besseren Ineinandergreifen von Produktionsindustrie, Planern und Einrichtungsberatern zu gelangen. Als baldige Folge dieser Entwicklung gingen zahlreiche Gerätehersteller dazu über, komplette Kucheneinrichtungen anzubieten: Standardisierte Fließbandküchen für die Fließbandarbeit daheim. Gleichzeitig wurden allfällige «Ängste vor der Einheitsküche» als völlig unbegründet bezeichnet, denn «wer beispielsweise eine Küchenfabrik oder den Ausstellungsraum eines Fachhändlers besucht, wird erkennen, dass es noch nie so schöne Küchen in solcher Vielfalt gegeben hat wie heute.»<sup>31</sup>

Die Realität sah dann freilich etwas anders aus. Im Zuge des Massenwohnungsbaus der sechziger Jahre war die Experimentierfreude gering. Wurden einst bewegliche Strukturen, fließende Raumübergänge und auf den «neuen» Menschen zugeschnittene Räume zu Qualitätsmerkmalen der modernen Architekturbewegung erhoben, so erstarrten diese nun zusehends in schematischen Lösun-

**31–32** Aus der Dose auf den Teller: Fertigprodukte und Convenience-Food bestimmen immer mehr die Alltagsernährung (folgende Doppelseite).

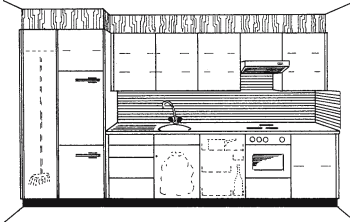




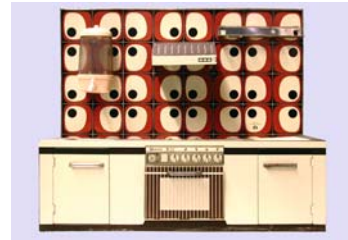




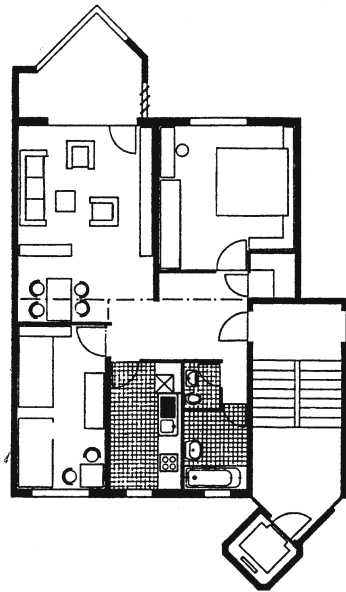




**33–35** Die Einbauküche der 1980er Jahre: komfortabel, unverwüstlich, pflegeleicht.



**36** Wenn das Modell mehr überzeugt als das große Vorbild: Spielküche aus den 1970er Jahren.



**37** Minimale Arbeitsküche in einer Plattenbausiedlung, Baukosten sparend mit Bad und WC zu einem Nasszellenblock zusammengefasst: Wohnsiedlung in Adlikon-Regensdorf, Kanton Zürich (1968–1973, Ernst Gühner AG, Steiger Architekten und Planer, Walter M. Förderer), Grundriss Obergeschoß (1:200).

gen, gezeichnet von gestalterischer Einfallslosigkeit und den Vorgaben der industriellen Bauweise. Grundrisse in Ost und West wurden «durchrationalisiert» und massenhaft angewandt. Sie boten in ihrer stereotypen Ausbildung und präzisen Zuordnung der einzelnen Wohnräume praktisch keinen Spielraum für eine flexible Nutzung, um den sich wandelnden Bedürfnissen der Bewohner Rechnung zu tragen. Gerade der Küchenraum belegt dies eindrücklich: Im Grundriss meist mit Bad/WC zu einem unverrückbaren Nasszellenblock kombiniert, wurde die Küche in ihrer Fläche stetig reduziert und verselbständigte sich rasch zur – selten mehr als 6 bis 8 m<sup>2</sup> messenden – Klein-, Arbeits- oder Laborküche «jenseits von Baukostendämpfung, Platzerparnis und Notbaumaßnahmen».<sup>32</sup> Als zweifelhafte Quintessenz planerischer Monofunktionalisierung mutierte sie immer mehr in einen nüchtern und einfallslos gestalteten, wenig inspirierenden Gebrauchsraum. Weiß bestimmte als Grundton das möglichst homogene Erscheinungsbild der Einrichtungen, «natürliche» Materialien waren weitgehend durch furnierte Spanplatten und eine breite Palette an Kunststoffen ersetzt worden. Das Maß an Veränderbarkeit blieb inhärent und beschränkte sich auf das Ersetzen eines Kühlschranks oder Kochherds in der normierten Einbaukombination. Unveränderbar blieb auch die personelle Besetzung der Küche: mehr als eine – weibliche – Person findet hier aufgrund der minimalen Maße nicht Platz.

Auf diese Weise hatte sich die Küchenwirtschaft, einstmals ein weit verzweigtes räumliches Netz in den eigenen vier Wänden, in eine sterile und unpersönliche Küchenzelle verwandelt, die den adäquaten Rahmen für die Aufbereitung von Tiefkühlspinat und Dosenravioli abgab. Rationalisierung, Industrialisierung und Typisierung hatten im Zuge eines ungebremsen Optimismus und Fortschrittsglaubens rascher als erwartet ihre negativen Folgeerscheinungen an den Tag gelegt.

### **Funktional, bunt und mobil: Küchenvisionen**

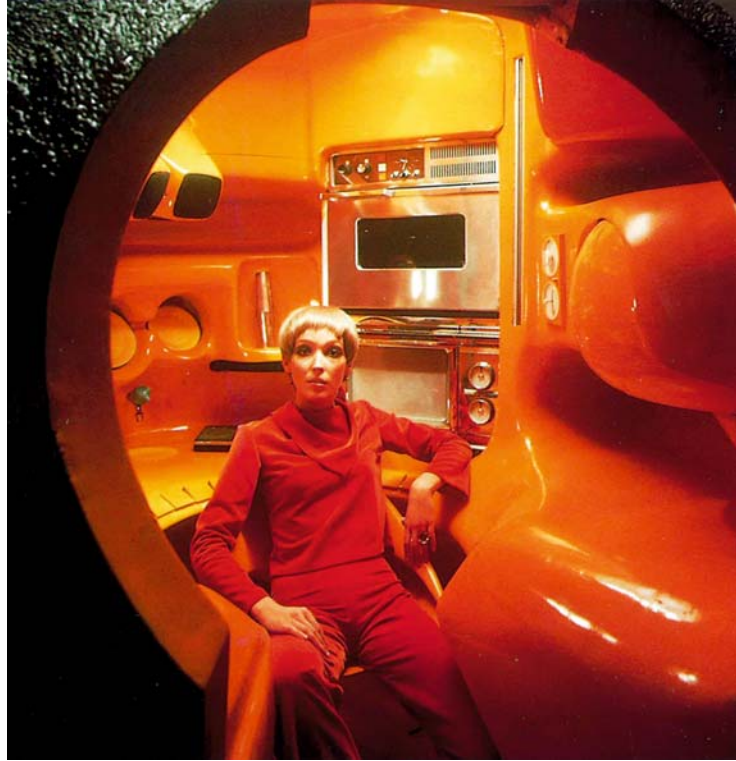
Während der Zeit des Baubooms mehrten sich die kritischen Stimmen zu den Negativentwicklungen uneingeschränkten Bauens. Prognostisch auf den Punkt brachte dies Friedensreich Hundertwasser bereits 1958 in seinem berühmten *Verschimmelungsmanifest gegen den Rationalismus in der Architektur*: «Es muss endlich aufhören, dass Menschen ihr Quartier beziehen wie die Hendl und die Kaninchen ihren Stall.»<sup>33</sup> Angeprangert wurden die zunehmend steriler, monotoner und «unwirtlicher»<sup>34</sup> werdenden Architektur- und Wohnbau Landschaften, die den Prinzipien der «funktionalen Gestaltung» folgten, häufig von rein bauwirtschaftlichen Interessen bestimmt waren und die emotionalen und sozialpsychologischen Bedürfnisse des Menschen übergingen.

Bei den kritisch eingestellten Architekten und Planern, Denkern und Designern wurden Flexibilität, Mobilität und Variabilität rasch zu neuen Schlagworten, die aus der «Krise des Funktionalismus» herausführen sollten. Ähnlich wie auf gesellschaftspolitischer Ebene schien die Zeit reif für neue experimentelle Spiel- und Denkmodelle, um die allzu lange verfolgte Doktrin der funktionalen Gestaltung radikal in Frage zu stellen. Verschiebbare Strukturen und austauschbare Konstruktionen, mobile Architekturen und Labyrinth aus biomorphen Formen, schwebende Städte aus raumschiffartigen Baukörpern, aufblasbare Raumeinrichtungen und ganze Behausungen, die als Rucksack von einem Ort zum andern mitgenommen werden können, bestimmten die architektonischen Visionen: die frühen Arbeiten von Coop Himmelb(l)au, Haus-Rucker-Co, Hans Hollein oder Walter Pichler, die Stadtutopien von Archigram oder die Entwürfe der japanischen Metabolisten. Zwar blieben praktisch alle diese Projekte unrealisierte Visionen, für die weitere Entwicklung der Architektur waren sie jedoch nicht ohne Bedeutung. Die vielfach propagierte Variabilität der Raumeinheiten manifestierte sich in den späten sechziger Jahren in neuen, flexibleren Grundrissen und in der Bereitschaft einzelner Bauträger, den Bewohnern die Möglichkeit zu bieten, bei der Gestaltung ihrer Wohnungen mitbestimmen zu können.

Nicht nur die Behausungen, Grundrisse und Möblierungen gerieten in Bewegung und wurden zum Experimentierfeld neuer Gestaltungs- und Lebensformen, auch der Küchenraum wurde verändert. Visionäre Designer tüftelten an Kochstellen, die nicht mehr an einen bestimmten Küchenraum gebunden waren, sondern als selbstständige Raumeinheiten an einem beliebigen Ort in der Wohnung aufgestellt werden konnten: etwa die «Kugelküche» (1969–1970), die Luigi Colani für Poggenpohl entwarf und die 1970 als «experiment 70» auf der Kölner Möbelmesse gezeigt wurde, die «Elektra-Technovision» (1968–1970) von Hasso Gehrman oder das ab 1974 von Coop Himmelb(l)au für EWE entwickelte Konzept «Softmobil».

Colanis damalige Wohnvisionen basierten auf der Grundidee,

Bad und Küche als «Funktionszelle» um einen zentralen Wohnbereich zu gruppieren. Zwar mag dies bisherige Wohnvorstellungen und Grundrisse radikal in Frage stellen, es ändert aber nichts an der Tatsache, dass die Kugelküche – abgesehen von der zeitgeistigen, an eine Raumschiffkapsel erinnernden und heute wieder so populären Formensprache – wenig Innovatives aufweist. Die biomorphen Formen und die knalligen Farben der Kugel mit einem Durchmesser



**38** Die Frau in der Küchenkapsel: Kugelküche «experiment 70» (1969–1970, Luigi Colani für Poggenpohl).

von 2,40 Metern täuschen darüber hinweg, dass dieses Modell nichts anderes ist als die konsequente Fortsetzung der Absonderung der Frau vom Rest der Wohnung: die Küche als hermetische «Speisezubereitungseinheit», in der die Frau per Knopfdruck alle Küchenarbeiten erledigt und mittels Monitoren und Mikrofonen mit dem Rest der Wohnung kommuniziert. Sie wird in ihrer Funktion als «nahrungsspendende Mutter» eindringlich bestätigt, indem sie «über eine Durchreiche aus dem uterusartigen Innenleben» das Überleben der Außenwelt sicherstellt.<sup>35</sup>

Die Idee des zentralen Arbeitsplatzes, von dem aus alle Tätigkeiten verrichtet werden können, bestimmt auch Gehrmanns «Technovision»: Die Frau «geht also nicht mehr zu den einzelnen Geräten, sondern die Geräte kommen zu ihr», heißt es in einer zeitgenössischen Erläuterung. Nach der Rezeptwahl am Monitor des Schaltpults drehen sich per Knopf- oder Pedaldruck die entsprechenden Geräte und Schränke zum Arbeitsplatz: ob Eierkocher, Alleschneider oder Infrarotgrill, Toaster, Spülmaschine oder Müllschlucker, Kühlschrank oder Vorratsraum – sie alle sind im Korpus oder den seitlichen Drehzylindern untergebracht und warten auf ihre Aktivierung durch die zentrale Schaltstelle. Was jedoch die Technovision, «die erste vollautomatische Küche der Welt»<sup>36</sup>, von Colanis Kugel wesentlich unterscheidet, ist ihre pragmatische Offenheit und ihre aktive Rolle als Raumteiler. Sie war Bestandteil des ab 1965 von



**39** Seit 1974 (Beginn von «Softmobil») arbeitet der österreichische Küchenhersteller EWE mit Coop Himmelb(l)au zusammen. Mit der Küche «Mal-Zeit» (1987) schufen die Architekten ein prestigeträchtiges Designobjekt für trendbewusste Zeitgenossen. Die Anlage scheint allerdings eher für inszeniertes (Single-)Kochen geeignet als für die Versorgung einer durchschnittlichen Familie.

Gehrmann entwickelten Projekts «Totale Wohnung», das auf die Schaffung eines «intelligenten» Wohn-Environments mit elektronisch vernetzten Bildschirmen und Schaltstellen abzielte, das «nicht aus starren Zimmer-Waben, sondern aus mobilen Plätzen mit wechselnder Priorität bestehen sollte.»<sup>37</sup> Die diesem Konzept zugrunde liegende Vorstellung, dass sich Industriedesign nicht auf die Gestaltung einzelner Gerätschaften in modischen Formen beschränken, sondern deren Synergie und System in Aussicht stellen sollte, hat auch heute nichts von seiner Aktualität verloren.

Was die Modelle Colanis, Gehrmanns und andere visionäre Küchenentwürfe der sechziger Jahre über uneingeschränkte Technikbegeisterung und schwungvolle Gestaltungsformen hinaus verbindet, ist ihre freie Aufstellbarkeit in einem als Ganzheit begriffenen Wohnbereich – eine Idee, die ab 1974 auch «Softmobil» von Coop Himmelb(l)au zugrunde liegt. Damit sollten Küchen- sowie Wirtschafts- und Wohnbereich wieder näher zueinander rücken. Aufgewertet wurde also auch – zumindest theoretisch – die Tätigkeit des Kochens an sich: von einer (der Frau) auferlegten Pflichterfüllung zu einer lustvollen, unbeschwerten und vor allem auch kommunikativen Tätigkeit (geeignet auch für Männer).

### Zurück zum Küchen-Wohnraum

Es wäre etwas verwegen zu behaupten, dass, sobald die Männerwelt den Schritt in die Küche wagte – und zwar nicht als Designer oder Planer, sondern als Nutzer –, das Wesen der minimalistischen Laborküchen zunehmend in Frage gestellt wurde. Tatsache ist aber, dass Ende der siebziger Jahre die zwar gut ausgestatteten, jedoch viel zu kleinen Arbeitsküchen immer häufiger auf Ablehnung stießen. Auch Klapptischchen oder ausziehbare Tablare zur Einnahme des Frühstücks oder eines kleinen Snacks wurden vielfach als unbefriedigend taxiert; außerdem begannen nun das «Müesli», einige aufgeschnittene Früchte oder ein kleiner, saisongerecht bestückter Salat vermehrt diese Minimalessensflächen zu erobern. Und die Zubereitung solcher Speisen erforderte den Platz, der in den letzten Jahrzehnten wegrationalisiert worden war. Das registrierte Defizit an Wohlbefinden und Gemütlichkeit in der Küche wurde letztlich auf die kalte, entsinnlichte und möglichst keimfrei wirkende Atmosphäre der langweiligen Einbaukombinationen mit ihren künstlichen Materialien zurückgeführt.

Da an der Größe des Küchenraums nur schwerlich etwas modifiziert werden konnte, waren die ersten Korrekturen an der Standard-Einbauküche ästhetischer Natur. Die Geschlossenheit der kompakten Einheit wurde aufgebrochen, so dass offene Bereiche mit Regalen und Vitrinen allerlei Küchenutensilien und persönlichen Krimskrams aufnehmen konnten. Anstelle des hygienischen Weiß trat immer häufiger Farbe; stetiger Beliebtheit erfreuten sich «rustikale» Küchenverkleidungen mit Holzfurnier, Kassettierungen und profilierten Fliesen, welche die funktionale Modernität um die «Behaglichkeit» früherer Wohnzimmer und Wohnküchen ergänzen sollten – ein Bestreben, das bekanntlich zu eher zweifelhaften Resultaten führte. Es beginnt also jene Zeit, da «Küche» nicht mehr eine Frage der Abdeckung von Primärbedürfnissen ist, sondern – wie dies auch Gert Kähler in seinem Beitrag unterstreicht – zu einem Luxusproblem wird, indem Komponenten wie Emotionalität, Stil oder Geschmack an Bedeutung gewinnen.

**40** Elektra-Technovision, «die erste vollautomatische Küche der Welt» (1968–1970, Hasso Gehrmann für Elektra Bregenz; folgende Doppelseite).









41 Camouflage mit traditionellen Materialien und gestalterische Anleihen beim «Landhausstil»: nur einer der zahlreichen Versuche, der Eintönigkeit der Einbauküche mehr Wohnlichkeit abzugewinnen.



Auf jeden Fall war es ein Mann, der die Zeichen der Zeit erkannte und einen wichtigen Impuls für das generelle Umdenken in der Küche lieferte: Otl Aicher mit seinem 1982 erschienenen Buch *Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin*.<sup>38</sup> Anstelle der routinemäßigen Nahrungszubereitung mittels zahlreicher Fertigprodukte in einer zellenartigen Arbeitsküche plädierte er für Kochen und Essen als gesellschaftliches und kommunikatives Ereignis. Missstände ortete Aicher – selbst passionierter Koch und Gourmet – vor allem bei inkompetenter Küchenplanung: «Designer, die nicht kochen, sollte man erst gar nicht an Küchen heranlassen.»<sup>39</sup> Voraussetzung für die neue «Küchenphilosophie» war eine Verbindung der Küche mit dem Wohnraum, die Integration von Elementen aus dem Gastrobereich und die Wiederbelebung des zentralen Küchenbereichs durch den klassischen Küchentisch und insbesondere durch einen Inselarbeitsplatz. Der Küchenhersteller Bulthaup, Auftraggeber für Aichers Studie, brachte so eine Küchenwerkbank 1984 auf den Markt. Seither ist sie zum Markenzeichen der Firma geworden und hat in unterschiedlichen Ausführungen und Standards dem Typus der modernen «Inselküche» ihren Namen gegeben. Bei dieser Kochinsel handelt es sich im Grunde genommen um nichts anderes als eine Neuinterpretation der voluminösen, frei im Raum stehenden Kochmaschine, wie wir sie aus großbürgerlichen Küchen des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts kennen.

Aichers Buch brachte das Unbehagen vieler Küchenbenutzer auf den Punkt. Die Wohnküche schien nun auf einmal wieder eine veritable Alternative zu den kleinen Arbeitsküchen geworden zu sein. Was in Wohngemeinschaften gang und gäbe war, wollte nun auch der Durchschnittsbürger zurückhaben: die Küche als zentralen Treffpunkt des häuslichen Lebens, als Lebensraum für vielschichtige Tätigkeiten – falls dies der Grundriss respektive die Größe der Küche zuließ. Heute misst die Hälfte aller Küchen in Deutschland weniger als 10 m<sup>2</sup>, nur 14 Prozent sind größer als 15 m<sup>2</sup>. Allerdings ist zu bemerken, dass all jene Küchenformen, die mehr als bloßer Küchen-Arbeitsplatz waren, ohnehin nie richtig ausgestorben sind. In ländlichen Gegenden sowieso nicht, in den großzügig bemessenen Altbauwohnungen auch nicht. Und mit einem kulturell niedrigeren Niveau hat die Wohnküche schon gar nichts zu tun, wie uns Josef Frank, ein Modernist par excellence, bestätigt: «Und wir wissen auch, dass der größte Teil der zivilisierten Menschheit in der Küche lebt; nicht in un-



42 Inselarbeitsplatz nach den Empfehlungen Otl Aichers in einem Wohnhaus bei Zürich, Aufnahme 2005.

serer Kuchel, sondern in der so genannten Wohnküche.»<sup>40</sup> Genauso, wie es nicht ausschließlich Arbeitsküchen in Neubauten gab, standen auch nicht alle der zunehmenden Technisierung der Küche positiv gegenüber. Bereits 1957 wurde in einer kritischen Wortmeldung die mit elektrischen Geräten überfrachtete Küche in erster Linie als «Ergebnis durchschlagender Verkaufsmethoden» bezeichnet, die Trennung von Wohnraum und Küche als Ursache für «Unruhe und Unbehagen» entlarvt und stattdessen die zum Wohnraum hin offene, von der «isolierten Arbeitsmaschine» zum «wohnlichen Arbeitszentrum» aufgewertete «Atelierküche» propagiert.<sup>41</sup>

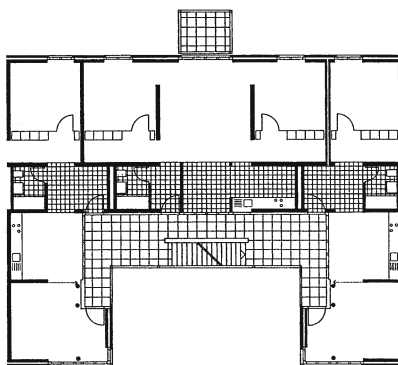
Die *Küche zum Kochen* als Ausgangspunkt einer regelrechten Küchenrevolution zu betrachten, wäre sicher falsch. Vielmehr sensibilisierte das Buch wohl Planer, Bauträger, Geräte- und Küchenhersteller, ihr Angebot «marktgerechter» zu gestalten und für möglichst alle Wünsche die geeignete Lösung parat zu haben. Zudem hatte Aichers Plädoyer für mehr Kommunikation, Spaß und Sinnlichkeit beim Kochen und Essen nicht allzu viel mit der gesellschaftlichen Realität zu tun. Zwar schienen seine Anliegen die Wunschvorstellungen vieler zu treffen, die tatsächlichen Verhältnisse sahen jedoch anders aus. Nach wie vor war es die Frau, mittlerweile mehrfachbelasteter denn je, die das tägliche Versorgungskochen sicherstellte.

Daran hat sich auch bis heute nur wenig geändert. Jahreszeiten-gerechte Zutaten, marktfrische Waren oder die Sinnlichkeit der Zubereitung bleiben bei so einer Art von Küchenwirtschaft meist auf der Strecke und beschränken sich auf die sophistizierte und möglichst aufwändige Hobbykocherei der Männer – am Wochenende oder für wichtige Gäste. Bezeichnenderweise stammt denn auch die folgende Bemerkung von einem Mann: «Wirklich gute Köche und Köchinnen kochen sehr arbeitsintensiv und brauchen relativ wenig technische Ausstattung. Wichtig sind ein scharfes Messer und ein Holzbrett, einige gute Töpfe und heiße Flammen.»<sup>42</sup>

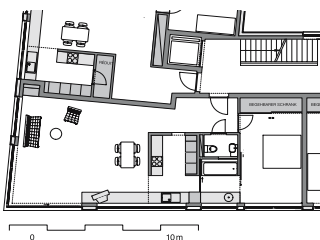
43 Auch in der Zeit, als die 8 m<sup>2</sup>-Arbeitsküchen Hochkonjunktur hatten, gab es offene Küchen mit einer direkten Anbindung an den Ess- oder Wohnbereich, Aufnahme 1965.



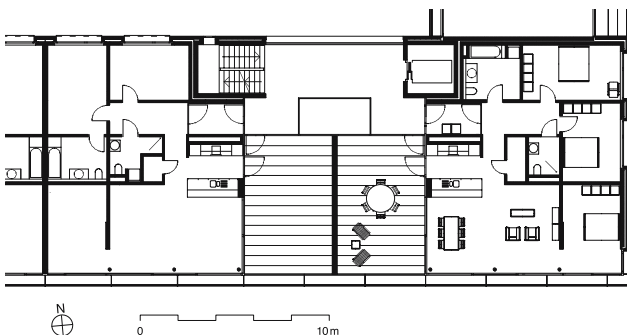




**44–45** Offene Küche 1 – Anbindung der Küche an den halbprivaten Außenraum: Wohnsiedlung Helmutstraße, Zürich-Aussersihl (1984–1991, A. D. P. Architektur Design Planung: Walter Ramseier, Beat Jordi, Caspar Angst, Peter Hofmann), Blick von der Laube in die Küche, Grundriss Obergeschoß (1:400).



**46–47** Offene Küche 2 – Kochen mit Ausblick: Wohnhaus, Kino und Bistro «Riff Raff», Zürich (1999–2002, Meili Peter Architekten, Stauer & Hasler Architekten), Küchenbereich, Grundriss Obergeschoß (Ausschnitt, 1:400).



**48–49** Offene Küche 3 – fließende Übergänge: Wohnsiedlung «Am Park», Zürich-Oerlikon (1999–2000, Martin Spühler), Blick vom Wohn-/Küchenbereich in Richtung Loggia, Grundriss (1:400).



**50–51** Offene Küche 4 – der Küchenblock als freischwebende Betonskulptur: Lofthaus, Colmarerstraße, Basel (2000–2002, Buchner Bründler Architekten), Wohn-/Küchenbereich, Grundriss Obergeschoß (1:400).

### Vorzeigeobjekt Designküche

Unabhängig von unterschiedlichen Raumverhältnissen, Nutzungsvarianten und finanziellen Möglichkeiten stieg die Aufmerksamkeit und Sensibilität gegenüber dem Küchenraum in den achtziger Jahren stetig an. Immer mehr «Design»-Objekte und Hightechgeräte aus dem Profibereich eroberten die Küche. Nach Kunststoff und Holz wurden Aluminium und Chromstahl zu den Trendsettern im Küchenbereich und Geräte wie die Geschirrspülmaschine oder die Mikrowelle (Sättigungsgrad 2003 in Deutschland: 57 Prozent und 63 Prozent) sollten einen weiteren Schritt zum «arbeitsfreien» Haushalt markieren. Damit gewann die Küche mit ihrer teuren Ausstattung immer mehr an Prestigewert und kann heute – ähnlich wie einst der erste Kühlschrank in den fünfziger Jahren – wieder vermehrt als Aushängeschild einer zeitgeistigen Lebenshaltung dienen. Induktionsherd, LCD-Bildschirm oder Wein-Degustierschrank werden stolz den neugierigen Gästen präsentiert – mehrheitlich vom Hausherrn natürlich, der die Küche als neuen Ort der Selbstverwirklichung annektiert hat. Demgegenüber scheint die Hausfrau als Familienköchin zu einer raren Spezies zu werden, da sich die Alltagsernährung immer mehr vom heimischen Herd entfernt: Essen in der Kantine, Mensa oder am Mittagstisch, Essen unterwegs, in der S-Bahn, am Imbiss-Stand um die Ecke oder im Fastfood-Lokal. Tagtägliches Essen wird zunehmend zu einer nebensächlichen Tätig-



Prestigeobjekt «Designerküche»:  
**52–53** Küchen «Idea» und «Bludream»  
(2000, Snaidero).







keit außer Haus, Kochen daheim zu einem seltenen Freizeithobby. Allenfalls am Abend trifft man sich noch zum gemeinsamen Essen, wenn nicht der Fernseher im Wohnzimmer lockt – samt Kartoffelchips, Salzgebäck, Dosenbier und Takeaway-Döner-Kebab.

Wir haben es heute also vielfach mit einer äußerst paradoxen Situation in unseren Küchenräumen zu tun: Auf der einen Seite sind sie auf höchstem technischem Niveau mit allen nur erdenklichen Raffinessen als neuzeitliches «Creativ-Center» ausgestattet, auf der anderen Seite aber kocht niemand mehr wirklich in ihnen. Oder zumindest nur noch selten. Trotzdem aber müssen Küchen heute mehr denn je «Alleskönner» sein, denn in ihnen walten zu unterschiedlichen Tages- und Nachtzeiten unterschiedliche Personen mit unterschiedlichen Koch- und Essvorlieben: «GelegenheitsköchInnen, ambitionierte, pflichtbewusste, kreative, schnelle und kritische KöchInnen stehen dabei bewussten, ökologisch orientierten, unbekümmerten, uninteressierten oder Convenience-EsserInnen gegenüber. In ein und derselben Küche kann also – je nach dem, wann kocht – einfache, schnelle Fertignahrung, naturbelassene, gesunde oder demonstrativ genüssliche Kost zubereitet werden.»<sup>43</sup>

Letztlich aber markiert die zunehmende Ästhetisierung und Formalisierung der Küche gesellschaftliche Kontinuität. Immer schon gab es – ob großbürgerlicher «Salon» oder kleinbürgerliche «Gute Stube» – Räume, die «weniger zum Benutzen als zum Vorzeigen geeignet waren».<sup>44</sup>

### Fröhliches Nebeneinander

Am Anfang des 21. Jahrhunderts gestaltet sich der Küchenraum, dessen Nutzung und Ausstattung äußerst vielschichtig; ein einheitliches Bild kann nicht gezeichnet werden. Zu unterschiedlich sind die in Alt- und Neubauten vorhandenen Arbeits-, Ess- und Wohnküchen, zu unterschiedlich die finanziellen Aufwendungen, die Nutzungsgepflogenheiten, schließlich die Geschmäcker und der Stellenwert, welcher der Küche von ihren Besitzern und Nutzern attestiert wird. Abgesehen von einer gewissen Standardausrüstung, die mittlerweile jede Küche aufweist, präsentiert sich die vielfach verkündete schöne neue Küchenwelt als heterogenes Konstrukt funktionaler Anforderungen und wohnlich-ästhetischer Bedürfnisse. Als wesentliche Trends können aber trotzdem ein zunehmendes Ineinandergreifen von Küche und Wohnen sowie die Aufwertung der Küche als repräsentatives Prestigeobjekt ausgemacht werden. Dafür verantwortlich ist sicherlich auch die Auffassung von Kochen und Essen als kulturell bedeutsamen (Freizeit-)Ereignissen – eine Entwicklung, die in unserer postindustriellen Genussgesellschaft zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Letztlich aber spielt es keine Rolle, welchen Küchentyp wir in unseren vier Wänden haben – ob die Küche ein Labor ist, ob in ihr ein Esstisch steht oder ob sie direkt mit dem Wohnbereich verbunden ist – und welche Gerätschaften und digitalen Steuerungshilfen uns zur Verfügung stehen. Viel entscheidender ist, dass in ihr überhaupt noch gekocht wird – und zwar mit Freude, Passion und Herzblut und nicht reduziert auf «Eventkochen» oder bloße Nahrungsaufnahme ohne Rücksicht auf Qualität und Quantität. Sicher: Dies kann etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen, muss es aber nicht. Auch mit einem beschränkten Zeitbudget und einfachsten Zutaten

54 Großzügiger Küchen-Wohn-Essraum mit direktem Ausgang in den Garten.



können fabelhafte Menus entstehen. Zu hoffen bleibt auf jeden Fall, dass die Kompetenz bei der Zubereitung «richtiger» Mahlzeiten, ein feines Gulasch, ein zartes Wiener Schnitzel, ein frischer Salat mit allerlei farbigen Zutaten, ein feuriges Thai-Curry, ein Rindsfilet an Morchelrahmsauce, dazu kräutergefüllte Tomaten und Rosmarin-Ofenkartoffeln, eine perfekt geschichtete Lasagne oder eine mit Champignons, Kräutern und viel Knoblauch gefüllte Lachsforelle – der Autor bekennt Farbe –, nicht völlig verloren geht und den Kochprofis aus der Gastroszene überlassen wird.

1 A. A., «Küchentypen. Eine Analyse», in: *Das Wohnen*, Jg. 34, 1959, Nr. 8, S. 252–255; 255.

2 Als Überblicksdarstellungen sind insbesondere zwei Publikationen zu nennen: Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992; Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle (Hrsg.), *Die Küche. Zur Kulturgeschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien – Köln – Weimar: Böhlau, 1999 (vgl. auch die Literaturangaben am Ende dieses Bandes).

3 Vgl. Michael Andritzky, «Balance zwischen Heim und Welt. Wohnweisen und Lebensstile von 1945 bis heute», in: Ingeborg Flagge (Hrsg.), *Geschichte des Wohnens, Bd. 5: Von 1945 bis heute. Aufbau – Neubau – Umbau*, Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt, 1999, S. 615–686, v.a. S. 626ff.

4 Margret Tränkle, «Neue Wohnhorizonte. Wohnalltag und Haushalt nach 1945 in der Bundesrepublik», in: Ingeborg Flagge (Hrsg.), *Geschichte des Wohnens, Bd. 5: Von 1945 bis heute. Aufbau – Neubau – Umbau*, Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt, 1999, S. 687–806; 722.

5 Hans Hilfiker, *Apparateindustrie und Küchenbau*. Nach einem Referat von Dipl. Ing. H. Hilfiker, Schwanden, an der Jahrestagung des CECED (Conseil Européen de la construction électro-domestique) am 27. Juni 1967 in Montreux, Schwanden: Therma AG, o.J., S. 5f.

6 Vgl. Sigfried Giedions epochales Werk *Mechanization Takes Command. A Contribution to Anonymous History*, New York: Oxford University Press, 1948. Erst 1982 lag eine deutsche Übersetzung vor.

7 Vgl. Brigitte Selden, «Die Stromlinienform im Haushalt», in: Claude Lichtenstein, Franz Engeler (Hrsg.), *Stromlinienform*, Ausstellungskatalog, Zürich – Baden: Museum für Gestaltung Zürich – Lars Müller, 1992, S. 121–127.

8 Kaethe Lübbert-Griese et al., *Die moderne Küche*, Hildesheim – Darmstadt: Werkhof – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V., 1956, S. 11–12.

9 Ruth Hanisch, Mechthild Widrich, «Architektur der Küche. Zur Umwertung eines Wirtschaftsraums in der europäischen Architektur des zwanzigsten Jahrhunderts», in: Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle (Hrsg.), *Die Küche. Zur Kulturgeschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien – Köln – Weimar: Böhlau, 1999, S. 17–47; 35.

10 Vgl. den Beitrag von Christina Sonderegger in diesem Band.

11 Alexandra Binnenkade, «Eine Küche soll freundlich und inspirierend sein. Daraus entstehen die guten Menüs». Werbung und Widerstand zum Thema der Einbauküche», in: Arne Andersen (Hrsg.), *Perlon, Petticoats und Pestizide. Mensch-Umwelt-Beziehung in der Region Basel der 50er Jahre*, Basel – Berlin: Reinhardt, 1994, S. 150–153; 151.

12 Das Motto des Aufsatzes von Alexandra Binnenkade stammt aus «Was Basler Frauen von ihrer Küche halten. Eine Umfrage des Basler Frauenvereins, ausgewertet von Karl Wunderle», in: *Wirtschaft und Verwaltung*, Jg. 22, 1963, S. 7–38; 36.

13 Tränkle, «Neue Wohnhorizonte», op.cit., S. 749.

14 Janet L. Wolff, *Kaufen Frauen mit Verstand? Ein Leitfaden zum Verständnis der Frau von heute und zur Beeinflussung ihrer Kaufwünsche*, Düsseldorf: Econ, 1959, S. 183.

15 Heute verfügen praktisch alle Haushalte über einen Kühlschrank; über 90 Prozent haben eine eigene Waschmaschine, einen Elektro- oder Gasherd (vgl. Alphons Silber-

- mann, *Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Eine soziologische Studie*, Opladen: Leske + Budrich, 1995, S. 83–85).
- 16 Ullrich Hellmann, *Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt*, Gießen: Anabas, 1990 (*Werkbund-Archiv*, Bd. 21), S. 240.
- 17 Zit. nach: Arne Andersen, *Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1999, S. 96.
- 18 Heute verfügen im zentraleuropäischen Raum gut 70 Prozent der Privathaushalte über ein solches Gerät.
- 19 Tränkle, «Neue Wohnhorizonte», op.cit., S. 751.
- 20 Hellmann, *Künstliche Kälte*, op.cit., S. 261.
- 21 Zur Entwicklung in der Schweiz vgl. Philipp Gysin, Thomas Poppenwimmer, «Die Geburt der Selbstbedienung in der Schweiz oder die Rationalisierung des Verkaufs», in: Arne Andersen (Hrsg.), *Perlon, Petticoats und Pestizide. Mensch-Umwelt-Beziehung in der Region Basel der 50er Jahre*, Basel – Berlin: Reinhardt, 1994, S. 154–156.
- 22 Aus einer frühen Kritik an den Folgen der Selbstbedienungsläden in den USA, zit. nach Hellmann, *Künstliche Kälte*, op.cit., S. 263.
- 23 Vgl. Eva Stille, «In Keller und Kammer. Vorratswirtschaft früher», in: Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992, S. 215–226.
- 24 Hellmann, *Künstliche Kälte*, op.cit., S. 263.
- 25 Electrolux-Werbung für Tiefkühltruhen unter dem Motto «Was hat Ihre Freizeit mit dem Tiefgefrieren zu tun?», 1966, zit. aus: *Interieur*, Jg. 12, Nr. 4, 1966.
- 26 Tränkle, «Neue Wohnhorizonte», op.cit., S. 755.
- 27 Silbermann, *Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen*, op.cit., S. 66.
- 28 Judy Wajcman, *Technik und Geschlecht. Die feministische Technikdebatte*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1994, S. 136. – Mehr dazu im Beitrag von Marion von Osten in diesem Band.
- 29 Binnenkade, «Eine Küche soll freundlich und inspirierend sein», op.cit., S. 153.
- 30 Rita Mielke, *Die Küche. Geschichte, Kultur, Design*, Berlin: Feierabend, 2004, S. 24.
- 31 [Red.], «Die moderne Küche. Das «Cockpit» der Wohnung», in: *Das Wohnen*, Jg. 48, Nr. 11, Nov. 1973, S. 310–312; 311.
- 32 Tränkle, «Neue Wohnhorizonte», op.cit., S. 758.
- 33 Zit. nach Ulrich Conrads, *Programme und Manifeste zur Architektur des 20. Jahrhunderts*, Braunschweig/Wiesbaden: Vieweg, 1981 (*Bauwelt Fundamente* 1), S. 149–152; 149.
- 34 Zu den radikalsten Kritikern an Architektur und Städtebau zählten die Soziologen. Vgl. z. B. Alexander Mitscherlich, *Die Unwirtlichkeit unserer Städte. Anstiftung zum Unfrieden*, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1965.
- 35 Hanisch, Widrich, «Architektur der Küche», op.cit., S. 38–39.
- 36 Faltprospekt von Elektra Bregenz, 1971.
- 37 Hasso Gehrmann, «Biologik und absolute Relativität», Typoskript, 2004.
- 38 Otl Aicher, *Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin*, München: Callwey, 1982. Vgl. auch Michael Andritzky, «Gemeinsam statt einsam. Otl Aicher und die Küchenphilosophie von bulthaup», in: ders. (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992, S. 136–138. Otl Aicher (1922–1991), Grafiker, Designer und Autor, Mitbegründer und von 1962–1964 Rektor der Hochschule für Gestaltung in Ulm. 1972 wurde Otl Aicher durch seine Piktogramme für die Olympischen Spiele in München weithin bekannt. Ebenfalls wegweisend waren seine Arbeiten für die visuellen Erscheinungsbilder von Unternehmen wie Braun, Lufthansa oder ZDF.
- 39 Aicher, *Die Küche zum Kochen*, op.cit., S. 6.
- 40 Josef Frank, «Der Volkswohnungspalast. Eine Rede, anlässlich der Grundsteinlegung, die nicht gehalten wurde», in: *Der Aufbau*, Jg. 1, H. 7, Aug. 1926, S. 107–111; 109.
- 41 H[ans] Biäsch, «Wie verschönern wir die Arbeit der Hausfrau?», in: *Bauen + Wohnen*, Jg. 11, Nr. 1, Jan. 1957, S. 29–30.
- 42 Helmut Krauch, «Die Küche der 70er Jahre», in: Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992, S. 133–135; 133.
- 43 Elisabeth Leicht-Eckhardt, «Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute», in: Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle (Hrsg.), *Die Küche. Zur Kulturgeschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien – Köln – Weimar: Böhlau, 1999, S. 161–206; 200.
- 44 Tränkle, «Neue Wohnhorizonte», op.cit., S. 765.





Gert Kähler

## Küche heute. Und etwas gestern. Und natürlich morgen

Von Küchenkonzepten und Lebensstilen

Nachdem er seine Tochter gerade an den Studienort gebracht hat, erzählt ein renommierter Fachautor – beim Italiener sitzend – ihren Kommilitoninnen, er habe ihr ein selbst verfasstes Kochbuch mit beider Lieblingsrezepten auf den weiteren Lebensweg gegeben. Reaktion: allgemeine Verblüffung. Die bezog sich überhaupt nicht darauf, dass der Mann kochen konnte. Aber die Lieblingsrezepte als eigenes Kochbuch! Wow!!!

Der Autor aber geriet ins Grübeln: Was war daran eigentlich so bemerkenswert, womöglich sonderbar? Dass man die Tochter anhält zum Kochen? Dass man etwas lernen muss, um es gut zu machen? Dass man der studentischen Mensa nicht traut? Dass der besorgte Vater Angst vor Bulimie oder dem Gegenteil hat? Wie auch immer: Der tatsächliche Grund war ein ganz anderer, nämlich der, dass er die traditionellen Rezepte nicht aussterben lassen wollte.

Offenbar kann man, so der Schluss, auch heute noch im Umfeld von Herd, Heim und Kindern Verblüffung erzeugen, und das, obwohl einschlägige Zeitschriften zum schöneren Wohnen und besseren Essen schon alles geschrieben haben, jeweils unter dem Label des neuesten Trends. Woraus sich übrigens eine merkwürdige Ignoranz ergibt: Der neueste Trend kommt etwa ein Mal im Jahr, die Küchen selbst sind dauerhaft auf 20 Jahre ausgelegt. Der Schluss daraus: Ein Zwanzigstel der Bewohner in Deutschland arbeitet in einer modernen Küche, neunzehn Zwanzigstel hingegen schaffen in einer unmodernen. Verbittert steht dort die Hausfrau am Herd und rührt lustlos in den Töpfen, weil sie aus der Zeit geschlagen ist ...

Oder kümmert sie das etwa gar nicht, weil sie sich nach einem Jahr noch nicht einmal an alle Funktionen der heutigen Geräte gewöhnt hat – was im Übrigen nur beweist, dass es derer gar nicht bedarf ...?

### Mehr Küche heißt nicht mehr kochen

Die Küche bleibt ein zentraler Erfahrungsort des Menschen, gleich, ob er in der steinzeitlichen Höhle mit seinen Kumpels ums Feuer versammelt ist und Fleischstückchen vom Knochen reißt oder ob er das gegrillte Rippchen im modernen Multifunktionsbackofen zubereitet hat. Andererseits heißt es auf den Internetseiten der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche: «Die Küche ist schon lange nicht mehr nur ein Ort der Nahrungszubereitung. Sie ist ein Ort der Begegnung und der Kommunikation.»<sup>1</sup>

«Schweinskopf» (in der Küche des Schweizer Künstlers Werner Luginbühl), Mötschwil, 1969. – Die Küche als zentrale Erfahrung des Menschen, unabhängig von Alter, Kochkompetenz, Ausstattung oder Speisezetteln.

Der Autor dieses Satzes, geschrieben im Jahre 2004, ist ein Optimist. Die Küche als Ort der Begegnung und der Kommunikation – das unterstellt nicht nur, dass Männer mit Frauen reden, sondern auch, dass sie das in der Küche tun. Beides kann füglich bestritten werden.

Andererseits ist der unbekannte Autor auch ein verborgener Pessimist: Er spricht von der Küche nicht als einem Ort des Kochens, sondern als einem der «Nahrungszubereitung» – ein Begriff, der



Trotz aufwändiger technischer Ausstattung heutiger Küchen mutiert «tatsächliches» Kochen immer mehr zu einer Freizeitbeschäftigung mit Eventcharakter. Wer kocht heute unter der Woche bei der routinemäßigen «Nahrungsmittelzubereitung» noch mit vier Töpfen?

**1** Frau beim Kochen, 1977.

**2–3** Aufwändig ausgestattete Küchen im gehobenen Preissegment, 2002–2003.



gleich hinter der «Sättigungsbeilage» aus seligen DDR-Zeiten kommt. Er lässt offen, ob nur eine Pizzaschachtel geöffnet, ein variables Fertigmenu in die Mikrowelle geschoben oder ob tatsächlich ein Rinderbraten unter Zuhilfenahme von Rotwein, Johannisbeergelee und Sahne mit einem Püree aus selbst geschälten und gestampften Kartoffeln – als Beilage eigenhändig beidseitig beschnittene grüne Bohnen, Bohnenkraut nicht vergessen und anschließend in Butter schwenken! – auf die Tafel gebracht wurde. Die unpräzise Sprache lässt auf schlechte Erfahrungen schließen.

Nicht unbedingt kochen, aber kommunizieren – aus der Gemengelage schält sich, noch unscharf, eine erste Vermutung hinsichtlich der typischen Küche von heute heraus: Sie ist mehr als jene Addition von Geräten und Funktionen, als welche die «Frankfurter Küche» der zwanziger Jahre vermutet wurde, die dann zum Inbegriff der «Funktionsküche» wurde. Tatsächlich stellte diese die Funktionalität allerdings nur aus und war vom realen Funktionieren meilenweit entfernt, wie schon damals in einer Untersuchung der Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bauwesen (RFG) ausführlich belegt wurde.<sup>2</sup>

Sie, die heutige Küche, hat einen unvergleichlich höheren Maschinenbesatz (wie das schöne Wort heißt) als die damalige, dient aber viel weniger dem ursprünglichen Zweck, nämlich dem Kochen. Stattdessen womöglich sogar der vermuteten Kommunikation, wenn auch nicht unbedingt der zwischen Männern und Frauen. Tatsächlich weiß man ja, dass sich bei Partys früher oder später alle in der Küche versammeln. Den zunehmenden technischen Kochmöglichkeiten und dem zusätzlich vorhandenen Raumangebot steht ein wachsendes Maß an Halb- und Fertigwaren gegenüber, die gerade das verhindern sollen, was der Sinn der Küche ist: Kochen. Je mehr man kochen könnte (aufgrund der vorhandenen Maschinensammlung), je mehr Spaß es machen könnte (aufgrund der räumlichen Situation), desto weniger wird es offenbar tatsächlich getan; eher gibt es eine Zweiteilung des Verhaltens: Schnelle Küche während der Woche, Benutzung teurer Kochbücher zum Zwecke der Nahrungszubereitung am Wochenende. Ein eigenartiges Phänomen, das näherer Betrachtung wert ist.

### Ausmessen der Bandbreite

Zunächst soll das Objekt der Begierde, die heutige Küche selbst, in zwei Prototypen untersucht werden, wie sie unterschiedlicher kaum sein können. Die eine Seite der Skala – nennen wir sie «traditionell-romantisch» – kommt in Christopher Alexanders *Pattern Language* besonders schön zum Ausdruck:

«Denken Sie in der Küche viel nach über sich selbst, die anderen, mit denen Sie zusammen leben, und über die Tätigkeiten, die darin wichtig sind. Küchen bestehen, wie alle anderen Räume, aus Zentren.[...] Jedes dieser Zentren [...] verdient Ihre volle Aufmerksamkeit hinsichtlich seiner Anordnung und seiner Beziehung zu den bereits vorhandenen. Letztendlich werden sich alle diese Zentren gegenseitig stärken und so, egal ob Ihre Küche klein oder groß, einfach oder luxuriös ausgestattet ist, einen angenehmen Ort für Sie schaffen, an dem Sie arbeiten oder einfach nur «sein» können. [...] Der Tisch ist das erste und wichtigste Zentrum. An ihm wird gemeinsam gegessen, gearbeitet oder gemütlich eine Tasse Kaffee getrunken. Auch wenn nur ein klei-





Erfolgreiche Küchen («successful kitchens») nach Christopher Alexander:

**4** George Residence, Pleasant Hill, CA (1997, Christopher Alexander and the Center for Environmental Structure), Küche.

**5** «Make the room beautiful and comfortable.» – Küche in einem Altbau in Zürich, 2005.

**6** Heisey Residence, Austin, TX (1995, Christopher Alexander and the Center for Environmental Structure), Küche.



ner Tisch in Ihre Küche passt, sollte er den besten Platz bekommen, einen Standort, an dem Sie sich wegen des Lichts, der Aussicht oder seiner geschützten Position gerne aufhalten. Der Tisch ist Quelle der Freude und des gemeinsamen Arbeitens. Eine tief hängende Lampe spendet abends einen angenehmeren Lichtschein als eine homogene Beleuchtung. [...] Machen Sie den Raum schön und behaglich: Darauf kommt es an.»

Kurt Tucholsky bemerkte ebenso schön wie böse über Bertolt Brecht: «Das kleine Einmaleins in getragenen Sing-Sang vorzulesen – das bringt vielen Zulauf.» Auch Alexanders *Pattern Language* kommt mit der Wucht und Einfachheit daher als stamme sie, von Moses überbracht, direkt vom Berg Sinai; nur hätten sich die Gebote von zehn auf 253 vermehrt.<sup>4</sup> Aber sie treffen bei aller Banalität im Einzelnen – man würde wohl auch ohne «patterns» darauf kommen, den Esstisch der Küche unter Fenster zu stellen! – einen Sehnsuchtsston, der offen ausspricht, was wir alle im Verborgenen suchen: Die heile Welt. Dass er, Alexander, den Ton ungeschützt verwendet, macht ihn so angreifbar, dass man ihn gar nicht angreifen möchte.

Sicher ist: In seiner Küche wird traditionell, nach den Rezepten der Großmutter gekocht, wenn auch mit einer zusätzlichen Verfeinerung, die ein spezifisches Gefühl der Oberschichtsnostalgie verlangt – der Eintopf wird nicht mit einem Brühwürfel, sondern mit einem echten Suppenhuhn als Fond zubereitet, und hinterher wird das Gemüse mit Thymian, Gewürznelken und einigen Morcheln verfeinert, die beim Originalrezept der Großmutter noch gar nicht als essbar identifiziert waren.

Auf der anderen Seite der Skala heutiger Küchenmöglichkeiten – bezeichnen wir sie als «nüchtern-modern» – steht das zumindest hierzulande technisch avancierteste Haus, ein gebautes Manifest einer Villa des 21. Jahrhunderts: das Haus Sobek «R128», das Werner Sobek für seine Frau und sich gebaut hat (1999–2000) – die Fortsetzung von Mies van der Rohes Farnsworth-Haus aus dem Jahre 1951. Mies hätte das Haus Sobek gut gefallen, und er hätte ihn um die heute verfügbare technische Intelligenz beneidet, mit deren Hilfe Sobek die intendierte ästhetische Konsequenz verfolgt hat: ausschließlich horizontale und vertikale Linien – und nach Möglichkeit nichts, was diese stört. So wird auf jeden Griff an einer Schranktür verzichtet, der Hängeschrank aus der uns bekannten Standardküche ist vollständig verschwunden, die glatten Türen werden durch Druck, der Kühltür durch ein Vorbeistreichen mit der Hand geöffnet, indem Bewegungen über einen Mikrowellensensor registriert werden.<sup>5</sup> Die fast quadratische Grundfläche des Hauses ist auf der «Küchenebene» nur durch den Luftraum mit der Treppe, durch Esstisch, Kühltür und Küchenzeile gegliedert; der Ausblick in alle vier Himmelsrichtungen bleibt frei.

Ob die technische Brillanz, die hier verarbeitet wurde, nicht ablenkt von der eigentlichen ästhetischen Intention, ein Haus zu bewohnen, das «Bestandteil der umgebenden Natur»<sup>6</sup> ist – das mag ein Besucher anders sehen als die Hausherren, die täglich, alltäglich mit den staunenswerten Einrichtungen umgehen:

«Die Handhabung der dienenden Funktionen soll leicht sein und souverän in dem Sinn, dass es immer der Benutzer ist, der lebensvereinfachende Technik anfordert. Eine Personifizierung

von technischen Geräten, Stichwort: «Kollege» Computer, schließe ich aus. Mir geht es um begleitende technische Maßnahmen, die das Leben erleichtern und die dadurch auch als ein klein wenig Luxus interpretierbar sind. Wichtig ist, dass die eingesetzten Technologien die gewünschten Funktionen optimal umsetzen, dass sie möglichst robust und einfach zu bedienen sind. Robustheit bedeutet beispielsweise kombinierte Sensorik zur Ausschaltung ungewollter Effekte. So sind teilweise Infrarotsensoren mit Mikrowellensensoren kombiniert. Dies alles ist weder schwierig noch aufwändig, führt aber zu einem deutlichen Gewinn an Komfort, der schnell selbstverständlich wird.»<sup>7</sup>

Möglicherweise ist er auch teuer, aber das soll hier nicht betrachtet werden, zumal eine Massenfabrikation dieser Teile – wenn sie denn in der Küche von morgen umgesetzt würden – die Preise drücken würde.

### Alexander gegen Sobek

Keiner der beiden Architekten würde sich in einer Küche des anderen wohl fühlen, und beide Küchenkonzepte sind unzweifelhaft heutig. Denn auch die Küche Alexanders ist nicht ohne das üppige(re) Raumangebot zu denken, das uns heute zur Verfügung steht, wo die Wohnfläche pro Person gegen 45 Quadratmeter tendiert: Küche heute ist, anders als in den zwanziger Jahren, keine Frage der ökonomischen Unterbringung von Funktionen, sondern ein Luxusproblem.

Das gilt für die gesamte Wohnung, wenn man einen einigermaßen repräsentativen Bevölkerungsquerschnitt zu Grunde legt. Zum ersten Mal in der Geschichte kann man für Zentraleuropa behaupten, eine menschenwürdige, hinreichend dimensionierte, hinreichend ausgestattete Wohnung stehe für jedermann und -frau zur Verfügung zu einem Preis, der in der Regel auch bezahlbar ist oder bis zur Bezahlbarkeit über sozialen Wohnungsbau oder Wohngeld subventioniert wird.<sup>8</sup> Die zwanziger Jahre mit der «Frankfurter Küche» oder der Stuttgarter, Münchner, Hamburger konnten das nicht von sich behaupten; deshalb waren diese auf ihre nackte Funktion reduziert, gleich, ob sie mit oder ohne Essplatz eingerichtet waren. Und diese Funktionalisierung galt nicht deshalb als Errungenschaft, weil es endlich gelungen wäre, die Küche (oder auch die anderen Räume) auf ihre Funktion zu *reduzieren*, sondern weil die Wohnungen der Arbeiterfamilien so vergrößert werden konnten, dass sie *wenigstens* funktionierten!

Der Soziologe Alphons Silbermann, der sich aufgrund von eigenen Erhebungen mit der Frage heutiger Wohnverhältnisse befasst hat, führt die Veränderungen im Wohnverhalten einschließlich des «Wohnerlebnisses in der Küche» auf folgende Punkte zurück:

- «Die mit dem wirtschaftlichen Aufschwung in der Bundesrepublik einhergehende, in der soziologischen Literatur öfter als «Fahrstuhleffekt» bezeichnete allgemeine Wohlstandsanhebung.
- Die Bildungsexpansion, die sich vor allem in der Zunahme des Anteils von Frauen mit hohen formalen Bildungsabschlüssen ausweist.
- Die wachsende Konsumorientierung und Marktabhängigkeit der privaten Haushalte.
- Eine sich fortsetzende Individualisierung in allen Lebensberei-





**7–10** Haus Sobek «R128», Stuttgart  
(1999–2000, Werner Sobek), Küchenebene  
mit Detailaufnahmen, Wohn-/Essbereich.



chen, und zwar nicht nur als Verkleinerung der Haushaltsgrößen, sondern beispielsweise auch im Familienrecht, auf dem Arbeitsmarkt, bei den Konsumgewohnheiten oder beim Freizeitverhalten, wodurch vertikale Unterschiede (Schichten) zunehmend von horizontalen (Lebensstilen) überlagert werden.

- Die Anfälligkeit des Sozialsystems durch wirtschaftliche Krisen und Massenarbeitslosigkeit.
- Wohnungsknappheit, wachsende Obdachlosigkeit und «neue Armut» als Ausdruck einer sich parallel zur Wohlstandsentfaltung entwickelnden Verschärfung der Situation von Minderheiten und nicht zuletzt die auch Deutschland berührenden Migrationstendenzen.»<sup>9</sup>

Silbermann hat in seiner Untersuchung ein neues «Leitbild» für die Küche entdeckt: die «nach einem anderen Raum hin offene Küche».<sup>10</sup> Das ist zwar nicht das allein gültige Leitbild; es ist vielmehr, wie seine detaillierte Untersuchung zeigt, nach verschiedenen Parametern zu differenzieren:

«Alle in diesem Kapitel abgehandelten Ergebnisse zur Küchennutzung zusammengefasst, geben zu erkennen, dass ein über die einfunktionale, noch stark an der Funktion der Mahlzeitenzubereitung orientierten Küchennutzung hinausgehendes Nutzungsmuster abhängig ist: erstens von der Größe der Küche, zweitens von der Lebenslage des Individuums beziehungsweise des Haushalts, das heißt vom Alter, vom Geschlecht, der Wohnform, drittens von den alltagspraktisch und alltagsästhetisch sich ausdrückenden Lebensstilen, die mit bestimmten Lebenslagen verbunden sind. So zeigen die Lebens- und Wohnstile der jüngeren eher denn diejenigen der älteren Bevölkerung Tendenzen zur Ausweitung der Küchennutzung im Sinne zunehmender Multifunktionalität.»<sup>11</sup>

**11** Dem Wunsch nach verstärkter Anbindung der Küche an den Ess-/Wohnbereich wurde oftmals nur zaghaft Rechnung getragen, Aufnahme 1963.



Im Sinne unserer Untersuchung dessen, was heute tatsächlich nachgefragt wird, kann man getrost auf Silbermann zurückgreifen; denn seine «Jungen», die das Leitbild der offenen Küche bevorzugen, sind seit seiner Erhebung nicht nur zehn Jahre älter, sondern auch zahlreicher geworden. Das einzige Problem dürfte sein, dass die zahlenmäßig weit überwiegenden Einheiten des Wohnungsbestandes notwendigerweise noch die alte «Küchenzelle» haben und schwerlich – da in der Bundesrepublik zumeist Mietwohnungen – dem Leitbild gemäß umzubauen sind. Noch 1970 wurden in die Wohnungsbau-normen zwar schon solche für offene Küchen aufgenommen. Deren «raison d'être» war jedoch ganz eindeutig die der zwanziger und dreißiger Jahre, die des sozialen Wohnungsbaus, bei dem die Räume um eine als gegeben angenommene Art und Zahl von Möbeln herum geschnitten wurden, deren Maße als sakrosankt galten; DIN-Nor-men und «der Neufert»<sup>12</sup> trieben hier Hand in Hand ihr verhängnis-volles, bis heute nicht vollständig überwundenes Spiel.

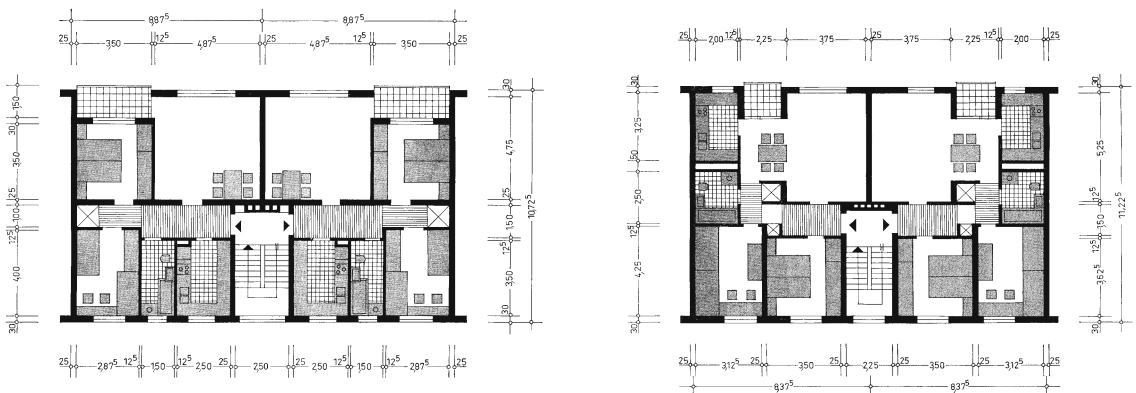
Heute geht die Tendenz eindeutig zur «offenen Küche», wie groß die praktischen Schwierigkeiten auch sein mögen.<sup>13</sup>

### Jenseits der Bandbreite: Das Normale

Dass die Küche eines Werner Sobek eine «offene» ist, ist nicht zu bestreiten. Ganz so unzweifelhaft steht es um die Alexander'sche nicht, selbst wenn man die Pattern-Language-Beispiele zugrunde legt, die ja nur mögliche, wenn auch ausdrücklich für gut befundene Lösungen zeigen und nicht Prototypen. Einerseits ist die «multi-funktionale Küche», von der Silbermann spricht, mit anderen Räu-men verbunden, aber nicht wirklich «offen»; andererseits kann man sie so verstehen, wenn sie groß genug ist.

Man kann vermuten, dass Sobek und Alexander die Küche des jeweils anderen grässlich finden, selbst wenn sie tolerant genug sein mögen, sie als Geschmack einer merkwürdigen, aber nicht wirklich

**12–13** Normgrundrisse der 1970er Jahre: links mit getrennter Küche, rechts mit enger Verbindung zum Essplatz.



illegalen Spezies zu akzeptieren. Sicher ist die Alexander'sche ein Albtraum für jede Putzfrau. Aber sie ist – nicht zuletzt gerade wegen des Unvollkommenen, Unzeitgemäßen und Verwinkelten – dennoch der Inbegriff des «Gemütlichen». Sie wirkt vertraut und ruft Erinnerungen an die Zeiten wach, als die Menschen noch beim Schein einer Petroleumlampe über die Äcker stapften. Das soll auch nicht karikiert werden; die Sehnsucht nach einer heilen Welt ist eine große Kraft.

Alexanders Küche ist übrigens auch keineswegs besonders kos-tengünstig; Bauernschränke, -tische und -stühle in qualitätvoller



Verarbeitung – die kann man bei Alexander voraussetzen – kosten viel Geld.

Die Sobek-Installation der Vorratshaltungs- und Kochfunktionen dagegen ist zweifellos einfach zu reinigen; allerdings verlangt sie auch nach sofortiger Reinigung, wenn man sie denn schon benutzt. Eigentlich aber ist jeder Haufen Gemüse auf dem Schneidetisch schon eine Störung der Ordnung!

Beide Küchen aber, hier prototypisch gegenübergestellt, haben mit der Realität, der «normalen» Küche des durchschnittlichen zentraleuropäischen Haushaltes wenig zu tun. Diese Aussage wird durch die Erkenntnis von Silbermann bekräftigt, die er mit dem Besuch von Küchenstudios, die nicht der höheren Preisklasse angehören, untermauert hat:

«Für das Leitbild der ‹rustikalen›, mit viel sichtbarem Naturholz ausgestatteten und dementsprechend in gemeinhin als ‹warm› bezeichneten Farben gehaltenen Küche stellten wir fest, dass sie verstärkt vor allem von älteren Personen, von Menschen mit einem niedrigeren Bildungsgrad sowie von Personen aus Haushalten mit niedrigem bis mittlerem Einkommen bevorzugt wird. [Es] lässt sich sagen, dass für diese Sozialgruppen ‹beglückliche Wohnlichkeit› als Ideal Ausdruck in der Küche findet.



Gemütlichkeit suggerierendes Holz gegenüber glänzendem Stahl und Aluminium:

**14** Küche im beliebten «Landhausstil».

Diese Art gibt es in jeder Preisklasse.

**15** Haus Sobek («R128»), Stuttgart (1999–2000, Werner Sobek), Küche.



Für das Leitbild der «modernen» oder «avantgardistischen» Küche [...] ließen sich ebenfalls recht eindeutige soziodemografische Verhältnisse vorfinden. Den stärksten Ausschlag gibt hier das Alter: Nur in den Gruppen bis 49 Jahren fanden sich größere Anteile für diese Präferenz, und auch in dieser Altersspanne verhielten sich die Daten streng nach der Regel «je jünger, desto häufiger». Daneben spielte der Grad der Bildung eine wichtige Rolle, denn je höher die Bildung einer Person war, desto größer war auch die Wahrscheinlichkeit der Bevorzugung des modernen Stils.»<sup>14</sup>

Stark vereinfacht heißt dies: Ältere, Ungebildete und Mittellose fühlen sich in Christopher Alexanders Küchenreich wohl, Junge und Intelligente tendieren zu Sobek (schon deswegen, weil sie die Einzigen sein dürften, die sie bedienen können)!

Leider ist es nicht so einfach. Denn selbst wenn die letzte Aussage noch zutreffend sein mag, so stimmt die erste in zweierlei Hinsicht nicht wirklich: Zum einen ist die Küche, die Alexander als gut gelungen präsentiert, keine von der Art, die sich Schlechterverdienende kaufen können. Das Surrogat des Surrogats aber, die Bauernküche aus Spanplatten, vom Baumarkt zusammengezimmert, wird nicht die Anmutungsqualität haben, wie sie uns aus dem Bild der Alexander'schen Küche gegenübertritt. Der Unterschied ist unmittelbar zu merken.

Zum anderen aber werden aus den «Jüngeren» der Untersuchung Silbermanns auf natürlichem Wege langsam «Ältere» – und dann, eine merkwürdige Metamorphose, bevorzugen sie die traditionelle Küche wieder! Denn wenn das nicht so wäre, also die Jüngeren ihre Vorlieben auch im Alter beibehielten, dann würden die Anhänger der traditionellen Küche ja aussterben – was nachweislich nicht der Fall ist; die Küche erfreut sich größter Beliebtheit, wie jeder Besuch im Küchen-Kaufhaus lehrt. Die Sehnsucht nach der heißen Welt wird also mit zunehmendem Alter größer und sucht nach den vertrauten Formen, die tatsächlich gar nicht vertraut sind – denn als Jüngerer hat man ja die «moderne» Küche bevorzugt (was den soziologischen Befund unzulässig verkürzt, aber als generelle Erscheinungsform dennoch bemerkenswert ist). Das «Vertraute» ist offenbar genauso eine Projektion einer fiktiven Welt wie es das «Moderne» ist – denn das gilt ja auch für diese: Gebürsteter Edelstahl – «die sandgestrahlten Geländer sind samtweich anzufassen», schwärmt Sobek<sup>15</sup> –, Mikroprozessoren und versenkte Türgriffe stehen «für etwas» und sind nicht einfach nur Funktion. Hier werden – bei aller Samtweiche – Sachlichkeit, Funktionalität, Zukunftsorientierung demonstrativ ausgestellt. Diese Bewohner stehen mit allen Beinen im Hier und Jetzt und legen Wert darauf, das jeden wissen zu lassen.

Die Küche als Selbstverwirklichung und Demonstration: Nicht die Fähigkeit und die technischen Möglichkeiten zur Nahrungszubereitung stehen im Vordergrund, sondern der Ausdruck eines Lebensstils ist von Bedeutung. Das ist ein Luxusproblem, keine Frage. Wer Schwierigkeiten hat, überhaupt einen Herd zum Kochen zu beschaffen und in seinen Räumen unterzubringen, der nimmt, was er bekommen kann. Design ist erst dann gefragt, wenn Überfluss die Regel ist.

Insofern hat sich seit der Zeit der «Frankfurter Küche» eben doch sehr viel verändert: Der Herd zum Kochen wurde damals ein-

16 Der Küchenraum als Bühne: Bulthaup b3, 2004 (folgende Doppelseite).







gebaut und geradezu demonstrativ passend gemacht. Die Einbauküche der fünfziger und sechziger Jahre betonte das: Was vorgefertigt eingebaut werden kann, lässt keinen Raum für anderes, und der Raum ist zu 100 Prozent genutzt. Der «Fabrik-Arbeitsplatz der Hausfrau» war definiert, bis neue Bedürfnisse den neuen Möglichkeiten folgten: «Die Laborküche ist out, die Küche öffnet sich wieder zum Wohnen hin, ihre sinnlichen Qualitäten werden neu entdeckt, aber kaum genutzt, denn das Wichtigste, das gute Kochen, hat man verlernt. Die nostalgische Sehnsucht nach der verlorenen Wärme des Feuers schlägt sich in neuen Stilekors nieder – die Funktionsküche mit Butzenscheiben. Die Wohlstandsgesellschaft hat sich etabliert, die Zeiten des Sparenmüssens sind vorbei», fasst Michael Andritzky zusammen.<sup>16</sup>

### **Forthcoming soon ...**

Die gesellschaftliche Realität, gespiegelt in der Küche – das lässt sich bis heute belegen und überrascht nicht sonderlich. Der neueste Trend ist der, von der festen und starren Einbauküche sich zu einer «modularisierten» hin zu bewegen. Was klingt, als ob nur eine modische Bezeichnung dafür gefunden sei, dass Kühlschrank und Spülmaschine einzelne Geräte seien, hat einen anderen Hintergrund, der sich mit dem Raumwunsch nach der «offenen» Küche trifft: Es ist der Bedarf für den neuen Nomaden, der, um der drohenden Arbeitslosigkeit zu entkommen, von Stadt zu Stadt zieht, zumindest aber von Wohnung zu Wohnung. Die modularisierte Küche heißt im Kern: Die Küchenmöbel, deren Halbwertszeit wir mit rund 20 Jahren angegeben hatten, überdauern in diesen modernen Zeiten die durchschnittliche Wohndauer in einer Wohnung oder einem Haus. Flexibilität ist alles, und wenn wir schon von den Furien der Arbeitslosigkeit gejagt werden, dann soll doch wenigstens die Küche, das heimische Herdfeuer Kontinuität bewahren. Heute endlich wird der Traum der Avantgarde der zwanziger Jahre verwirklicht, wie ihn Ludwig Hilberseimer formuliert hat, der Traum des modernen Nomaden: «Im Falle eines Wohnungswechsels ist nicht mehr der Möbelwagen, sondern nur noch die Koffer zu packen.»<sup>17</sup>

Das neueste Konzept der Firma Bulthaup, die seinerzeit Otl Aichers Entwürfe realisiert hatte, geht noch einen Schritt darüber hinaus: Jetzt – oder besser: übermorgen, wenn wir noch mehr Platz haben werden – gibt es nicht nur Module, jetzt gibt es eine eigene Küchenwand, die vor die vorhandene gebaut wird: «Mit Bulthaup b3 kommt die Funktionswand. Bisherige Küchen waren in der Planung vorwiegend auf den Grundriss fixiert. Bei Bulthaup b3 entwickelt sich die Küche jedoch aus der Wand, konkret aus der Funktionswand heraus. An ihr können zum ersten Mal Möbel und horizontal laufende Paneele frei aufgehängt werden. Alle Bulthaup-b3-Elemente wie Schränke, Sideboards, Leuchten und Geräte werden so zu Funktionsträgern innerhalb einer kreativen Gesamtplanung der Wand. Technisch gesehen ist die Funktionswand ein hochstabiles Stahlskelett [...]»<sup>18</sup> Freilich ist diese dann doch nicht mehr ganz so leicht mitzunehmen wie Hilberseimers Koffer.

«Verstärkter Einsatz von Computertechnologie wird den Küchenalltag umkrempeln. Vernetzte intelligente Hausgeräte werden lästige Routineteile übernehmen. Die Prototypen eines intelli-

genten Kühlschranks existieren bereits. Von einem Touchscreen aus werden Küchengeräte wie Herd und Geschirrspüler zentral gesteuert, der Screenfridge kann Videomails übermitteln oder Rezepte aus dem Internet herunterladen. Er kontrolliert Verfallsdaten und organisiert automatisch den Lebensmittelnachschub aus dem Supermarkt – online oder per Fax.»<sup>19</sup>

Wie geht die Geschichte weiter, außer dass wir gewiss sein können, dass die Industrie weiterhin Maschinen erfinden wird, die der Hausfrau und dem Hausmann die physische Arbeit erleichtern, indem sie intellektuelle anstatt sensorische Fähigkeiten strapazieren, weil sie beziehungsweise er Gebrauchsanweisungen verstehen muss? Maschinen werden immer mehr zu Multifunktionsgeräten werden und sich damit dem Küchentrend – Mobilität und Multifunktion – anpassen: «Wir werden Freizeit und Arbeit neu denken müssen, das bedeutet auch, dass wir das Raumkonzept in unseren Häusern neu gestalten müssen. Und da bietet für mich das Kitchen-home-office eine ideale Voraussetzung für neues Denken. Mit Hilfe neuer elektronischer Bauteile oder auch neuer Materialien lässt sich die Küche sicherlich so gestalten, dass sie multifunktional sowohl als Kochstelle als auch als modernes Office zu nutzen sein wird.»<sup>20</sup>



**17** Übergang Wohnraum – Küche, beide ausgestattet mit Bulthaup b3.

**18–19** b3-«Funktionswand», in die verschieden große Elemente, Geräte und Möbel eingehängt werden können. Dazu weiß der Hersteller zu berichten (Bulthaup-Pressemitteilung, 2004): «Zum Credo von Bulthaup gehört die Produkttehrlichkeit: Die Gestaltung soll nicht etwas vorspiegeln, was nicht ist. Diese Forderung nach Authentizität zusammen mit der Leichtigkeit mündet in ein konsequent klares Gestaltungskonzept. Fassade, Beliebigkeit und forcierte Extravaganz existieren hier nicht. Kein Schnörkel, keine verspielte Kante und kein illusorisches Detail beeinträchtigen die reine Form, die dadurch skulpturhafte Qualität gewinnt.»





Das Küchen-Büro als Zukunftsvision?

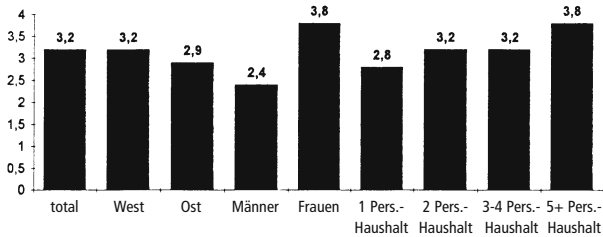
Zyniker entwickeln ihre eigene Hochrechnung: Die Wohnung aus Wohnen, Arbeiten und Küche, mit Geräten vieler Funktionen, dient ebenso wenig zum Kochen wie das Büro zum Arbeiten. In Zeiten struktureller Massenarbeitslosigkeit können wir uns nur nichts anderes leisten als die Einraumwohnung – «Ich-AG» meets Multifunktionsküche, modularisiert wegen schnellen Umzugs.

Damit wären wir wieder da angekommen, wo die Kinder am Küchentisch ihre Schularbeiten machten, während Mutter den Kochlöffel schwang, nämlich in der Arbeiterwohnung des 19. Jahrhunderts – wobei, wie die Tabelle unten zeigt, schon heute 19 Prozent der Familien genau diese Situation kennen. Die einzigen Unterschiede werden sein, dass jetzt auch noch der Vater (mit dem Computer) am Tisch sitzt und vom Kühlschrank-Bildtelefon aus den Pizzaservice anrufen kann. Dann ist nicht mehr der Herd das Zentrum der Familie, das symbolische Feuer eines Heimes, sondern die Mikrowelle zum Auftauen von Fertiggerichten, mit der man auch Wäsche waschen kann. Und ein großer Teil des in der Ich-AG verdienten Geldes geht an die Stromerzeuger, denn ein eher unangenehmer, aber wenig bedachter Nebeneffekt all dieser Neuerungen ist der, dass sie nur funktionieren, wenn genügend Saft aus der Steckdose kommt. Wenn jeder mit jedem kommuniziert, dann müssen alle rund um die Uhr in Habachtstellung stehen, auf deutsch in «Standby». Nach einer Prognose des Fraunhofer-Institutes wird das allein bis zum Jahr 2010 bei den Kommunikations- und Informationsgeräten im Haushalt zu einer Steigerung des Stromverbrauchs um 45 Prozent führen.

Und die Befreiung der Frau, die durch die Frankfurter Küche der zwanziger Jahre vorangetrieben werden sollte? Nun, es war ohnehin eine merkwürdige Theorie, man könne die Frau dadurch

Anteile der Befragten, die diese Tätigkeit in der Küche ausführen		
kochen/Mahlzeitenzubereitung	97%	am meisten verbreitet ↑ ↓ am wenigsten verbreitet
frühstücken	83%	
außerhalb der Mahlzeiten reden	83%	
zu Abend essen	79%	
zu Mittag essen	79%	
Radio/Musik hören	75%	
Zeitungen/Zeitschriften lesen	67%	
reparieren	59%	
Schreibangelegenheiten erledigen	52%	
Flick- und Bügelarbeiten	51%	
Wäsche waschen/trocknen/falten	44%	
Schuhe putzen/pflegen	38%	
Hobbys nachgehen	38%	
Bücher lesen	34%	
telefonieren	33%	
mit Kindern spielen	29%	
Spiele unter Erwachsenen	26%	
Schulaufgaben	19%	
Prozentsumme	986%	

20 Tätigkeiten in der Küche.  
21 Tägliche Aufenthaltsdauer in der Küche, Durchschnittsstundenzahl.





**22** Die Rückkehr der Küche als inspirierender und poetischer Ort für zahlreiche Tätigkeiten – zum Kochen und Essen, zum Diskutieren, Kommunizieren, Arbeiten und Verweilen.

befreien, dass man sie zunächst zur «Fabrikarbeiterin zu Hause» mache. Tatsächlich schnitt man sie auf doppelte Weise vom städtischen Leben ab, nämlich durch die Isolation der Küche als Zelle und die der Siedlung als May'schen «Vororttrabanten» außerhalb der Stadt. «Was als Baustein der «Wohnung für das Existenzminimum» gedacht war, also als segensreiche Maßnahme, die große Wohnungsnot in den Städten zu mindern, wurde zur Falle für die Hausfrau. Nur noch Kochen, abgekoppelt von der Familie, die nebenan darauf wartet, dass die Speisen aufgetragen werden, mehr war auf den wenigen Quadratmetern durchrationalisierten Raums nicht mehr möglich. Aus der Notmaßnahme wurde trauriger Standard.»<sup>21</sup>

Die Befreiung der Hausfrau wurde eher (wenn auch unbeabsichtigt) von Otl Aichers *Küche zum Kochen* (1982) vorangetrieben, wobei der «Befreiung» ganz einfach die bereits erwähnte Flächenvergrößerung für jedermann zu Grunde lag; wer viel Platz hat, so viel, dass er Aichers Küche einbauen kann, der fühlt sich dann auch weniger funktionalisiert: «Otl Aicher hat die ideale, kommunikative Küche weder speziell für Männer noch für Frauen entworfen. Aber er hat das Korsett der Nachkriegsküchen endgültig abgestreift, in dem durchschnittlich mehr Frauen als Männer eingesperrt waren.»<sup>22</sup>

Was für eine Küche besitzt nun der eingangs zitierte angesehene Fachautor, der bezeichnenderweise nicht in seiner häuslichen Umgebung, sondern beim Italiener erwischt wurde? Nach allem bisher Herausgefundenen würde man ihn mit vielen technischen Highlights in einem Ambiente Alexander'scher Behaglichkeit, wenn auch vielleicht anderer ästhetischer Ausprägung sehen; dessen gehobene Bauernküche wäre wohl zu viel des Guten ...

Tatsächlich bereitet er seine traditionelle Hausmannskost –  
überragend, seine Bouletten! – im Wohn- / Arbeits- / Kochzimmer  
zu. Und: Bis heute hat er seine Geräte nicht vollständig durch-  
schaut.

- 1 AMK Service GmbH, <http://www.amk.de/ratgeber.htm> (Zugriff 31.5.05).
- 2 Die RFG untersuchte nach Berichten von Hausfrauen die Qualitäten der «Frankfurter Küche» in einem Bericht über die Versuchssiedlung Praunheim und kam auf eine Reihe funktionaler Mängel, die zum Teil auf deren zu weit reichender Zweckbestimmung zurückgehen; so stellte sie fest, von den 18 mit festen Inhaltsbezeichnungen versehenen Vorratsbehältern seien «etwa 12 entbehrlich». Überhaupt sei der Raum «teilweise unvollkommen ausgenutzt durch feste Einbauten, die unterschiedlichen Bedürfnissen nicht entsprechen könnten»; vielfach werde «von den Bewohnern erklärt, die Küche sei für eine rationelle Hauswirtschaft zu schmal, weil meist der Wunsch bestehe, in der Küche auch noch andere Arbeiten zu erledigen, und weil es auch notwendig sei, dass mehrere Personen sich gleichzeitig in der Küche aufhalten». Die RFG würdigte dabei den positiven Ansatz Frau Schütte-Lihotzkys, der allerdings «in der jetzigen Überorganisation über das Ziel hinausschießt» (Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bauwesen e. V., *Bericht über die Versuchssiedlung in Frankfurt a. M.-Praunheim*, Jg. 2, April 1929, Sonderheft Nr. 4, Gruppe IV, Nr. 1, S. 22–30). – Der emanzipatorische Ansatz, der in der Erweiterung des individuellen Freiheits-spielraumes durch Minimierung unproduktiver Arbeiten liegt, wurde durch die weit reichende Normierung von Bedürfnissen und die Funktionalisierung ganzheitlicher Zusammenhänge aufgehoben.
- 3 <http://www.patternlanguage.com/kitchen/keyissues3.htm> (Zugriff 31.5.05). – Vgl. auch die deutsche Buchausgabe: Christopher Alexander, Sara Ishikawa, Murray Silverstein et al., *Eine Muster-Sprache. Städte, Gebäude, Konstruktion*, Wien: Löcker, 1995.
- 4 Der Eindruck wird bewusst hervorgerufen; auf der Webseite wird z. B. neben der Überschrift «Create your own kitchen» der Ausschnitt aus Michelangelos Deckengemälde in der Sixtinischen Kapelle gezeigt, in dem Gott den Menschen durch Berührung beseelt: «Create your own kitchen?»
- 5 Der gesamte, höchst komplizierte technische Vorgang wird in einer ausführlichen Dokumentation des Hauses beschrieben: *Arch+* 157, Sept. 2001, S. 41 (alle technischen Feinheiten des Hauses im Überblick: S. 30–55).
- 6 Werner Sobek, «Sobeks Sensor. Werner Sobek im Gespräch mit Nikolaus Kuhnert und Angelika Schnell», in: *Arch+* 157, Sept. 2001, S. 24–29; 24.
- 7 Ibid., S. 25.
- 8 Diese Feststellung ignoriert nicht die Schwierigkeiten, die einzelne gesellschaftliche Gruppen dennoch haben – allein stehende Mütter zum Beispiel. Aber die Rede ist von der durchschnittlichen Wohnungsverorgung, die heute historisch unvergleichlich gut ist.
- 9 Alphons Silbermann, *Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Eine soziologische Studie*, Opladen: Leske + Budrich, 1995, S. 27–28.
- 10 Ibid., S. 59.
- 11 Ibid., S. 112.
- 12 Zu Neufert vgl. Anm. 2 im Beitrag von Brigitte Kesselring in diesem Band.
- 13 Eine interessante Feststellung könnte sein, dass die Küche umso offener sein kann, je weniger darin gekocht wird, weil die Geruchsbelästigung nicht mehr so stark ist. So hatte schon der Propagandist der amerikanischen Küche, Adolf Loos, ebenso zutreffend wie diktatorisch gemeint, «für die ernährung des menschen wäre es sehr gut, wenn so gekocht würde, dass es nicht stinkt. [...] ich sehe gar nicht ein, warum die speisen stinken, einen unangenehmen geruch haben müssen. [...] blumenkohl oder kraut, auf die noch tags zuvor ein nachtopf entleert wurde, hat es eben nicht zu geben.» (Adolf Loos, «Die moderne Siedlung» [1926], in: Franz Glück (Hrsg.), *Adolf Loos. Sämtliche Schriften in zwei Bänden*, Wien – München: Herold, 1962, Bd. 1, S. 402–428; 414.)
- 14 Silbermann, op.cit., S. 149.
- 15 Werner Sobek, in: *Arch+* 157, op.cit., S. 25.
- 16 Michael Andritzky im Vorwort zum Beitrag von Helmut Krauch: «Die Küche der 70er Jahre», in: Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Giessen: Anabas, 1992, S. 133.



- 17** Ludwig Hilberseimer, *Groszstadtarchitektur*, Stuttgart: Julius Hoffmann, 1927, S. 19.
- 18** Bulthaup-Pressemitteilung, 2004.
- 19** WDR-Ratgeber Bauen & Wohnen vom 15. Jan. 2000: «Die Küche der Zukunft», abrufbar unter [http://www.wdr.de/tv/ardbauen/archiv/000115\\_4.html](http://www.wdr.de/tv/ardbauen/archiv/000115_4.html) (Zugriff 31.5.05).
- 20** Peter Zec, Design Zentrum NRW, *ibid.*
- 21** Oliver Elser, «Kampf um die Küche», in: *Der Standard*, 15. Okt. 2004, sowie in: *die Standard.at*, abrufbar unter <http://diestandard.at/?url=/?id=1825356> (Zugriff 31.5.05).
- 22** *Ibid.*



## Zwischen Fortschritt und Leerlauf: die genormte Küche

Anmerkungen zur Entwicklung der Schweizer Küchennorm

Wer heute eine Küche plant, beschäftigt sich mit exklusiven Herstellern und klingenden Designernamen, setzt sich mit edlen Materialien, Oberflächenbeschaffenheiten und Hightech-Geräten auseinander. Die Küche ist zum Vorzeigeobjekt und zum Statussymbol geworden. Unvorstellbar, sich heute mit Norm und Standard herumzuschlagen. In den späten fünfziger und sechziger Jahren allerdings war die Frage der Normung das zentrale Thema im Küchenbau in der Schweiz. Was die Durchsetzung einer einheitlichen verbindlichen Norm anbetraf, war die Schweiz damals in Europa führend. Aber auch eigen und durchaus streitbar, wenn über entscheidende Zentimeter diskutiert wurde. Denn die Schweizer Norm unterscheidet sich bis heute von den ausländischen Maßen um fünf Zentimeter. Die Schweizer Küchen- und Apparatehersteller fuhren während Jahrzehnten ihr «Extrazüglein» innerhalb Europas. Ein Stück Schweizer Industriegeschichte, das im Zeitalter der Globalisierung noch exotischer tönt, als es damals schon war.

### Wohnung und Küche in der Nachkriegszeit

Das Jahrzehnt nach dem Zweiten Weltkrieg war geprägt von einer allgemeinen Aufbau- und Aufbruchstimmung, die sich auch in der gestalteten Umwelt zeigte. Die alten Formen, Farben und Materialien wurden über Bord geworfen und machten einer beschwingten Modernität Platz. Die Wohnkultur wurde neu definiert. Individuelle Ensembles von farbigen, unkomplizierten Einzelstücken verliehen der Wohnung den unumgänglichen Touch von Aktualität und Zeitgeist. Dem Trend der Zeit entsprachen leichte, multifunktionale Möbel, die wie Skulpturen frei im Raum standen. Während die geschwungenen Formen Dynamik und Aufbruch verhießen, deutete der orthogonale Möbeltyp indes Stapelbarkeit und Anbaucharakter an. Oft waren die Möbel von verschiedenen Seiten her benutzbar und besaßen keine eigentliche Rückseite mehr.

In der Küche hingegen hielten sich die Vorkriegsmodelle länger als in den Wohnstuben. Ob dies mit der traditionellen Rollenverteilung zwischen Mann und Frau oder mit den höheren Anschaffungskosten eines Kochherdes zusammenhing, wäre noch zu untersuchen. Tatsache ist, dass im angestammten Reich der Frau die Modernität später Einzug hielt. Die Standardmöblierung der Vorkriegszeit aus frei stehenden Geräten und Erbstücken erwies sich auch nach dem Krieg als äußerst populär. Kochherd, Geschirrschrank und





Frei stehende und vielfach zufällig kombinierte Geräte und Möbel bestimmten noch bis weit in die 1950er und 60er Jahre das Bild der Küche.

- 1 Küche mit Siemens-Elektroherd, frei stehendem Kühlschrank und kleinem Elektroboiler für die Spüle, 1958.
- 2 «Vollelektrische Küche» mit Thermo-Geräten, späte 1940er Jahre.



eventuell ein Kühlschrank wurden dort hingestellt, wo sie aufgrund ihrer Größe Platz fanden. Von einer arbeitstechnisch durchdachten Anordnung der Möbel war nicht die Rede, und die Hausfrau mühte sich an einem schlecht organisierten Arbeitsplatz ab, als ob Ergonomie und Rationalisierung die Küche nie gestreift hätten. Schwerfällig, arbeits- und zeitaufwändig, war sie das anachronistische Fossil im modernen Haus. Dabei brauchte die Küche gar nicht so altmodisch zu sein. Elektrifiziert war sie in vielen Fällen bereits seit den dreißiger Jahren. Nur die passende Form schien zumindest in Europa noch nicht gefunden zu sein.

### Ergonomie und Betriebswirtschaft

In Amerika wurde die Notwendigkeit, Hausarbeit als einen Beruf aufzufassen, der zu lehren und zu organisieren sei, bereits Mitte des 19. Jahrhunderts erkannt. Catherine Beecher (1800–1878), die amerikanische Wegbereiterin der rationalisierten Küche, veröffentlichte in ihrem 1869 erschienenen Buch *The American Woman's Home*<sup>1</sup> konkrete Vorschläge zu einer durchorganisierten, arbeitssparenden Kücheneinrichtung: Der große Küchentisch und das isolierte Buffet waren verschwunden und an ihre Stelle traten konzentriert angeordnete, zusammenhängende Arbeitsflächen, die mit darunter liegenden Schubladen und Wandregalen vervollständigt wurden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelten Christine Frederick und die Deutsche Erna Meyer das Erbe von Catherine Beecher weiter und regten unter dem Einfluss der betriebswissenschaftlichen Studien von Frederick Winslow Taylor (1856–1915) und Frank B. Gilbreth (1868–1924) zu Küchen mit kleinen Grundrissen und einer sinnvollen Anordnung von Geräten und Einrichtungsgegenständen gemäß den häufigsten Arbeitsabläufen an.<sup>2</sup>

### Vorläufer der Einbauküche

Während hierzulande in den vierziger Jahren mit den vereinzelt Spültrogkombinationen die ersten Vorläufer der Einbauküche auftraten, wirkte die amerikanische Hausfrau bereits in ihrer standardisierten, Dynamik implizierenden «streamline kitchen». Zwar hatten in den zwanziger und dreißiger Jahren Erneuerungen bezüglich Rationalisierung und Standardisierung stattgefunden, der Krieg bremste sie allerdings jäh. Die sechseinhalb Quadratmeter messende «Frankfurter Küche», die 1926 von Margarete Schütte-Lihotzky und



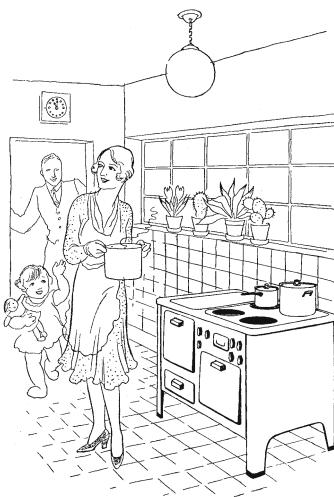
Anders als in der Küche konnten neue Tendenzen in der Möbeldesignung den Wohnbereich viel rascher erobern.

**3–4** Wohnhochhäuser am Letzigraben, Zürich (1950–1952, A. H. Steiner), Wohnraum mit Regal als Raumteiler, Ansicht.



Ernst May entwickelt und in die Arbeitersiedlungen des «Neuen Frankfurt» eingebaut wurde, war nach betriebswissenschaftlichen Kriterien arbeitssparend organisiert. Mit ihren durchgehenden Arbeitsflächen und den eingebauten Wandschränken stellte sie ein kleines Laboratorium für die zunehmend außer Haus tätige Frau dar. Die rationalistische Philosophie der «Frankfurter Küche» war für die Einbauküche wegweisend. Trotz ihrer unbestreitbaren Vorteile in arbeitstechnischer und hygienischer Hinsicht sollte es noch einige Zeit dauern, bis sie akzeptiert wurde. Der Krieg und die schleppende produktionstechnische Entwicklung trugen dazu bei, dass die Kücheneinrichtung Ende der vierziger Jahre in der Regel immer noch aus einzelnen, frei stehenden Möbeln und Geräten bestand.

Diese veraltete Anordnung wurde allmählich von der Spültrogkombination ersetzt. Unter einer durchgehenden Abdeckung aus Chromstahl mit eingelassenem Spülbecken waren Kühlschrank, Boiler und Schränke zusammengefasst. Der Herd wurde anfangs an die Kombination hinzu gestellt, bis die Thermo AG 1951 zusammen mit der Metallwarenfabrik Franke in Aarburg die erste Kombination mit integriertem Herd auf den Markt brachte. Die Spültrogkombination stellte in puncto Einheitlichkeit und Kompaktheit einen bedeutenden Schritt in der Entwicklung Richtung Einbauküche dar. Allerdings war sie im Unterschied zur späteren Einbauküche, die ein System aus normierten, auswechselbaren Einzelteilen darstellt, kon-



Wer seine Kinder lieb hat,  
kocht elektrisch!



**5** «Wer seine Kinder lieb hat, kocht elektrisch!» – Der Verkaufsslogan von Thermo gewann vor allem in der Nachkriegszeit rasant an Bedeutung: «Elektrisch» zu kochen galt damals als fortschrittlich. Viele Gasherde wurden durch elektrische ersetzt, auch wenn ein Gasanschluss vorhanden war. Heute stehen in über 90 Prozent der Schweizer Haushalte Elektroherde, 10 Prozent kochen mit Gas (Thermo-Faltblatt, 1930/35).

**6** Der klassische «Anstellherd» erfreute sich über Jahrzehnte großer Beliebtheit: Elektrischer Protos-Küchenherd von Siemens, 1950er Jahre.



Erste Schritte in Richtung Einbauküche: So genannte «Spültrogkombinationen» wurden ab Ende der 1940er Jahre immer populärer.

**7** Herd-Kühlschrank-Spültrog-Kombination (Therma-Faltblatt, 1949).

**8** «Therma modernisiert die Schweizer Küche»: Küchen-Kombination mit Herd, Boiler, Spültrog, Kübelkasten und ausziehbarem Rüstplatz (Therma-Prospekt, 1954).



struktiv gesehen ein Möbel, das es in verschiedenen Größen und Variationen gab. Vergleicht man die Möblierungsmuster von Küche und Wohnung, so fällt ein genereller Unterschied auf. Während in den Wohn- und Arbeitsräumen das Mobiliar aus meist frei stehenden Einzelstücken besteht, wird die Kücheneinrichtung im umgekehrten Sinne zunehmend vereinheitlicht, zusammengefasst und an die Wände geschoben.

Diese Vorläufer der Einbauküche wurden in der Werbung der fünfziger Jahre als der Traum jeder Hausfrau angepriesen. Sie solle nie mehr «Aschenbrödel»<sup>3</sup> in ihrer Küche sein. Glänzende Arbeitsflächen aus Chromstahl, bunte, pflegeleichte Kunststoff-Oberflächen und Geräte «von bestechender Formschönheit»<sup>4</sup> sprachen das «spezifisch weibliche Schönheits- und Harmoniebedürfnis»<sup>5</sup> an. Die Frau am Herd «regierte als Prinzessin im Prunkraum der Wohnung und die Elektro-Einbauküche machte ihr die Arbeit und das Leben leichter, schenkte ihr mehr Muße und hielt sie länger elastisch und jung.»<sup>6</sup> Die Vorstellung, die Frau könnte ihre «eingesparte Energie» in einem Beruf außerhalb des Haushaltes einsetzen, tauchte in der damaligen Werbung nicht auf.

### Flexibilität und Norm

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Küche von verschiedener Seite her große Beachtung geschenkt. Die zweckmäßigste Anordnung, die geeignetsten Materialien sowie die Dimensionen der Einbauelemente gaben zu Diskussionen Anlass. Bestehende Beispiele wurden analysiert: Der Spültrog der Amerikanerin war meist unter dem Fenster angeordnet, und ihr Rüstplatz war im Vergleich zu demjenigen der Schweizer Hausfrau auffallend klein, was sich durch den «fast ausschließlichen Gebrauch von Büchsen»<sup>7</sup> erklären ließ. Der Herd befand sich in der schweizerischen Küche in der Regel rechts und der Spültrog links der Arbeitsfläche. Der Backofen wurde in der englischen Küche mit Vorliebe auf Tischhöhe eingebaut. Bei den Materialien hatte die Chromstahlabdeckung den Vorteil, hitze- und säurebeständig zu sein, wurde aber häufig als unangenehm kalt empfunden. Bei den Fronten konkurrierten die farbigen Kunststoffe mit dem unverwüstlichen Metall. Von allen Diskussionspunkten betrachtete man in der Schweiz – die Idee der Einbauküche anvisierend – die Normung der Elementmaße als dringlichste Aufgabe.





**9–10** Umfangreiche Küchenkombinationen mit Oberkästen, 1950er Jahre. Im Gegensatz zu den späteren Einbauküchen basierten diese Küchen noch nicht auf einem normierten Maß-System in Modulbauweise und waren auf die Raummaße teilweise individuell zugeschnitten. Die charakteristischen Formen, Farben und Details im Geist der 1950er Jahre werden später durch eine strengere, meist in weiß gehaltene Formgebung ersetzt.



Weshalb die Konzeption der ortsfesten Einbauküche gerade in der Schweiz so stark vorangetrieben wurde, ist heute kaum mehr schlüssig festzustellen. Fest steht, dass der Bauboom und die Vorfabrikation als eine allgemeine Tendenz im Bauwesen Ende der fünfziger Jahre für die Entwicklung der Einbauküche sprachen. Vielleicht brauchte es darüber hinaus treibende Kräfte am richtigen Ort, um eine im Entstehen begriffene Entwicklung zu konkretisieren. So gesehen sind drei Namen von vielleicht ausschlaggebender Bedeutung: Die Therma AG in Schwanden, die damals größte Herstellerin elektrothermischer Haushaltsgeräte, die Franke AG, welche die Chromstahlabdeckungen produzierte und Hans Hilfiker (1901–1993), der von 1958 bis 1968 Direktor und Chefdesigner der Therma AG war.

Hans Hilfiker war es, der nicht nur eine Maßhaltigkeit als wichtigste Voraussetzung für die Einbauküche erkannte, sondern auch an ihrer Ausarbeitung federführend mitwirkte. So straffte er das Fabrikationsprogramm der Therma AG, rationalisierte den Produktionsprozess und bemühte sich um einen eindeutigen gestalterischen Ausdruck der Erzeugnisse. Hilfiker gelang es, eine für die Schweiz beispielhafte formale Einheit von Produktgestaltung, Konstruktion, Funktion sowie werbefähigem Erscheinungsbild zu verwirklichen.<sup>8</sup> Bevor er sich der Gestaltung von Haushaltsgeräten und ihrer Normierung annahm, hatte Hilfiker bei den Schweizerischen Bundesbahnen als Betriebs-, Elektro- und Bauingenieur gearbeitet.<sup>9</sup> Zu seinen wichtigsten Arbeiten aus dieser Zeit gehören das Normgehäuse-System für Schaltungstechnik und Elektronik, der Prototyp eines 90 Meter langen und auf drei Stützen balancierenden Bahnsteigdaches sowie ein eleganter Verladekran. Hilfikers populärster Entwurf ist jedoch der Sekundenzeiger der Schweizer Bahnhofsuhr, der seit 1955 als rote Signalkelle über das Zifferblatt kreist. Innovative Kreativität sowie das unablässige Streben nach formaler Vereinfachung und Typisierung prägen sein Werk. Bei der Therma AG konnte er beides verwirklichen.

Die Beweggründe für eine Küchennorm waren sowohl technischer und wirtschaftlicher als auch psychologischer Art: Das Hauptziel bestand in der Vereinfachung der Zusammenarbeit zwischen Planern, Architekten, Fabrikanten, Geräteherstellern und am Bau beteiligten Handwerkern. Darüber hinaus waren verbindliche Maße die Voraussetzung für die industrielle Vorfabrikation und die Systembauweise. Eine serielle Vorfabrikation garantierte einerseits die



**11** Bereits in der Zwischenkriegszeit gehörte Therma zu den führenden Schweizer Unternehmen bei der Produktion von Heiz- und Küchengeräten: «Wohnkolonien, komplett mit Therma-Kochherden und -Boilern ausgerüstet» (Fotomontage aus einer Therma-Jubiläumspublikation, 1932).

Bereitstellung großer Mengen von Einzelteilen und trug zu einer Verbilligung bei. Ein weiterer Grund, der für die Ausarbeitung einer Norm sprach, lag im «Wesen» der Einbauküche selbst. Mit ihr wurde die Küchenausstattung zur Anlage, sie erstarrte. Die Einführung eines Baukastensystems mit normierten Einzelteilen konnte dem Bedürfnis nach Individualität und Flexibilität zumindest ein Stück weit entgegenkommen. Denn trotz ihrer Vorteile in arbeits-technischer und hygienischer Hinsicht ging mit der Einbauküche eine Einbuße an Freiheit einher, die Einrichtungsgegenstände nach Belieben anzuordnen, umzustellen und zu erneuern. Um diese Einschränkung so gering als möglich zu halten, musste die Organisation des ortsgebundenen Objektes sorgfältig durchdacht und die Möglichkeit einer gewissen Wandelbarkeit einbezogen werden. Zudem blieb der einfache Ersatz eines defekten Gerätes auch nach Jahrzehnten noch gewährleistet.

# therma

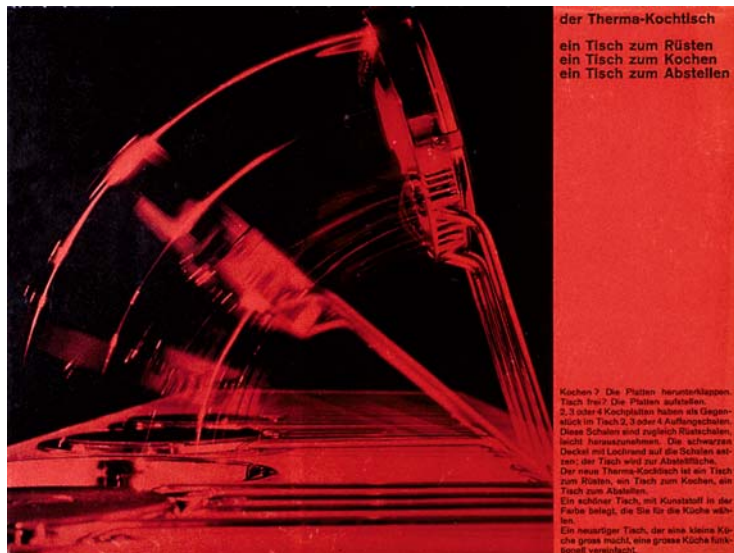


Die Thermo-Produkte zeichneten sich nicht nur durch Funktionalität, Robustheit und überzeugende Gestaltung aus, auch werbefachisch wurden sie einwandfrei ins Bild gesetzt.

**12** Neuer Thermo-Schriftzug von Carlo L. Vivarelli, 1958.

**13** Prospekt für Thermo-Kleinapparate, 1960.

**14–15** Kochen, rüsten, abstellen an einem Ort: Thermo-Kochtisch mit aufklappbaren Kochplatten, Ausstellungs-Prototyp für die MUBA (Mustermesse Basel), 1958 (Therma-Werbeprospekt, 1958).



## Die Schweizer Norm

Die Schweizer Küchennorm lautet 55-60-90: Die Breite eines Elements beträgt 55 cm, seine Tiefe 60 cm und die Höhe 90 cm. Mit dem Längenteilmaß von 55 cm unterscheidet sich die Schweizer Küche von der im Bauwesen allgemein gebräuchlichen ISO-Norm mit ihren 10 cm Schritten. Im Unterschied zur Elementhöhe und -tiefe steht die Breite des Elements weder mit den Körpermaßen, noch mit den zu verrichtenden Tätigkeiten im Zusammenhang. Sie stellt eine rein rechnerische Lösung dar.<sup>10</sup>

Hans Hilfiker leitete die Maße für die Konvention aus den Arbeiten in der Küche und aus den statistisch ermittelten Körpermaßen her. Die Höhe des Elements für stehende Arbeiten war nicht so leicht festzulegen, da sich die Anforderungen an den Arbeitstisch je nach Betätigung widersprachen. So liegt die beste mittlere Arbeitshöhe eines Kochherdes bei etwa 85 cm und für einen Spültrog,

der in der Regel zirka 16 cm tief in die Abdeckplatte eingelassen ist, bei 92 cm. Das Bedürfnis nach zwei unterschiedlichen Höhen wurde zugunsten einer Einheitshöhe zurückgestellt. Da ein Kochherd ohne große Nachteile etwas höher sein kann, ein tieferer Spültrog aber eine sehr unangenehme gebückte Körperhaltung verlangt, wurde ein Kompromiss von 90 cm festgelegt. Die Tiefe des Elements von 60 cm ergab sich aus den Funktionen und der mittleren Armlänge. Die Elementbreite leitete Hilfiger weder von der Körpergröße noch von Tätigkeiten ab, sondern errechnete sie im Hinblick auf die größtmögliche Wirtschaftlichkeit: Eine sinnvolle Normierung sollte auf Ökonomie basieren, und da das Quadrat dasjenige Viereck mit dem kleinsten Umfang bei gegebenem Flächeninhalt ist, musste es die Grundfläche eines Elements bilden.<sup>11</sup> Die optimale Seitenlänge dieses Quadrats ermittelte er folgendermaßen: Von den 60 cm der Elementtiefe zog er 1 cm Wandabstand ab, der nötig ist, um eventu-



16 55-60-90: Im Laufe der 1960er Jahre wurde die Therma-Norm zur Schweizer Küchennorm (SINK-Norm, ab 1996 SMS; Therma-Prospekt, 1958).

elle Unebenheiten der Wand auszugleichen und einen hygienischen Anschluss der Abdeckplatte zu gewährleisten. 2 cm entfielen auf den Vorsprung der Abdeckung, der als Tropfrand dient. Weitere 2 cm wurden für die Materialdicke abgezogen, was schließlich eine lichte Tiefe und eine Elementbreite von 55 cm ergab.

Ausschlaggebend für die Konstruktion und die einwandfreie Handhabung des Baukastensystems ist unter anderem die Definition der Breite als spaziale und nicht als axiale Größe. Für den Einbau und den Ersatz von Geräten ist die Festlegung einer einheitlich großen Nische von entscheidender Bedeutung. Die Einbauküche ist als eine Art Setzkasten aufgebaut, in dessen Lücken ein Kochherd, ein Kühlschrank oder eine Geschirrspülmaschine ohne weitere bauliche Maßnahmen problemlos eingefügt werden können.

Da die Nützlichkeit einer Maßkonvention mit ihrer Verbreitung wächst, setzte sich Hilfiger dafür ein, dass die vorerst als Therma-



Norm bezeichnete Maßkonvention 55-60-90 von anderen bedeutenden Schweizer Firmen der Branche übernommen wurde. Innerhalb weniger Jahre schlossen sich alle Apparatehersteller und Küchenfabrikanten mehr oder weniger freiwillig der neuen Regelung an und akzeptierten die Therma-Norm als schweizerische Branchennorm. Um die Pionierfirmen Therma und Franke schlossen sich weitere interessierte Kreise zur Arbeitsgemeinschaft SINK (Schweizerische Industriekommission zur Normung der Küche) zusammen und lancierten die Therma-Norm unter der Bezeichnung SINK-Norm. Der Zeitpunkt, wann genau die SINK-Norm in der Schweiz verbindlich wurde, lässt sich trotz eingehender Recherchen und Gespräche nicht mehr eindeutig feststellen.<sup>12</sup> Tatsache ist, dass sich Hilfiker 1958, gleich zu Beginn seiner Tätigkeit bei Therma, dem Problem der Normierung annahm. Allen danach entwickelten Geräten liegt das Grundmaß 55-60-90 zu Grunde. Im Quellenmaterial ist von einer abgeschlossenen Norm-Entwicklung Anfang der sechziger Jahre die Rede.<sup>13</sup> Hilfiker selbst erörterte 1967 in einem Vortrag die Norm erstmals öffentlich.<sup>14</sup> Man kann davon ausgehen, dass die Einführung der Schweizer Norm während der ersten Hälfte der sechziger Jahre erfolgte.

Auch wenn die Elementbreite von 55 cm das signifikante Merkmal der schweizerischen Küche darstellt, ist die Höheneinteilung ebenso bemerkenswert. Sie beruht auf einem Sechstel des Unterbauelements. Von der Höhe von 900 mm werden 105 mm für den durchgehenden Sockel sowie 30 mm für die Abdeckung und 3 mm für eventuelle Unregelmäßigkeiten abgezogen, was eine lichte Höhe von 762 mm oder  $6 \times 127$  mm ergibt. Die gesamte Horizontaleinteilung beruht auf Sechsteln von 127 mm. Sowohl die Schubladen und Schränke wie auch die Einteilung der Geräte folgten diesem System. Der Zwischenraum zwischen dem Unterbauelement und der Unterkante der Oberschränke wird ebenfalls in Sechsteln gerechnet.<sup>15</sup>

Die Schweizer Küchennorm wird also nicht allein vom Elementmaß 55-60-90, sondern auch von der Höheneinteilung in Sechstel von 127 mm definiert. Mit der Nischengröße 55 cm und dem Höhenraster  $n/6$  wird mit einem Minimum an Angaben eine vollständige Information geliefert, die sich auf das gesamte System der Einbauküche bezieht. Mit dieser klaren Regelung erübrigt sich ein zusätzlicher Maßkatalog. Darin besteht die besondere Leistung der Schweizer Küchennorm, mit ganz wenigen Angaben ein Konstruktions-System eindeutig zu definieren. Dies ist mit ein Grund, weshalb sich die Schweizer Küchennorm gegenüber anderen Maßkarteien bis heute halten konnte.

Die SINK-Norm wurde Ende der achtziger Jahre vorübergehend in punktierter Form geschrieben (S.I.N.K.), um Assoziationen mit dem englischen «sink» zu vermeiden.<sup>16</sup> 1996 erfolgte die Umbenennung in SMS (Schweizer Maß-System), ohne dass die Norm verändert wurde. Auch heute, 40 Jahre später, werden vom größten Hersteller von Küchengeräten in der Schweiz noch über 60 Prozent der Geräte in der 55er Norm hergestellt.<sup>17</sup>

### **Norm als ästhetischer Ausdruck**

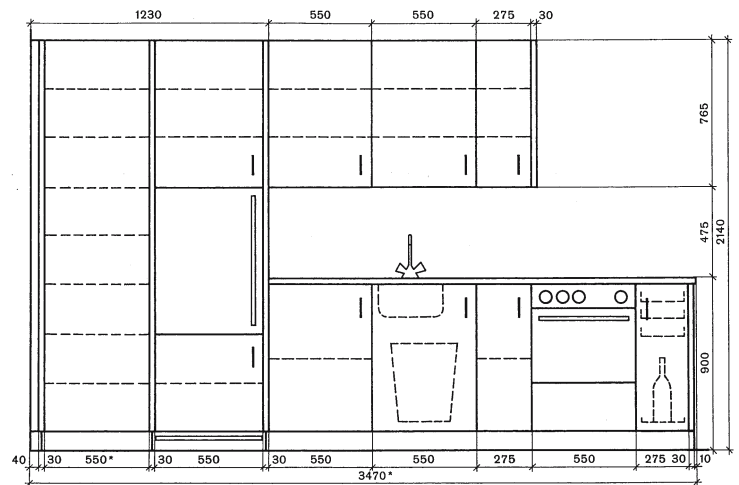
Parallel zur Erarbeitung der Küchennorm lief die Entwicklung eines wegweisenden *Herdbaukastensystems*. Denn aus produktionstechnischen Gründen konnte die Therma AG nicht sofort mit der Her-



**17** Therma-Einfront-Einbauküche, 1960er Jahre: Formale Klarheit als Ausdruck des Systemgedankens.

**18** «In jeder Zusammensetzung bilden Therma-Küchen dank der formlichen Übereinstimmung ihrer Elemente eine Einheit»: Aufbau und Grundmaße einer Therma-Einbauküche, Ausführung A, 1960er Jahre.

**19** Therma-Stand an der MUBA (Museum Basel), 1960.



stellung von Einbauküchen beginnen, sondern musste sich zunächst mit der nächst kleineren Einheit, dem Kochherd, begnügen. Das Kochherdsortiment war bis zu diesem Zeitpunkt sehr umfangreich und uneinheitlich. Die einzelnen Herde besaßen je nach Anzahl der Platten oder je nach Ausführung mit oder ohne Backofen eine unterschiedliche Größe. Hilfkier brachte nun die einzelnen Apparategattungen in einen maßtechnischen sowie gestalterischen Zusammenhang. Das von ihm entwickelte Herdbaukastensystem ließ gegen 300 verschiedene Varianten für den Einbau oder für frei stehende Modelle zu.<sup>18</sup> Dieses System aus standardisierten Gehäusen mit individueller Funktion gewährleistete die formale Einheit der Thermo-Küche. Die Vorderfront der neuen Kochherde war in drei unterschiedlich große Zonen unterteilt, was einer Visualisierung des Höhenmoduls entsprach. Die Höhe des Schalterfeldes stimmte mit einem, die des Backofens mit drei und die der Geräteschublade mit zwei Sechsteln überein. Damit implizierte Hilfkier, dass man es nicht mehr mit einem Einzelobjekt aus einem Guss zu tun hatte, sondern mit einem modularen Objekt, das aus einzelnen, auswechselbaren Elementen bestand und Teil eines größeren Ganzen war. Die formale Ausprägung des Kochherds war somit Ausdruck einer gestalterischen Haltung, die nicht mehr das Einzelstück, sondern das Zusammenwirken einzelner Teile in einem Gesamtkomplex in den Vordergrund rückte. Hilfkier unterstrich den Systemgedanken bei den Kochherden durch ihre Be-

20–23 Stufenweise Entblätterung:  
Therma-Werbekampagne vor der MUBA  
(Mustermesse Basel), 1961.

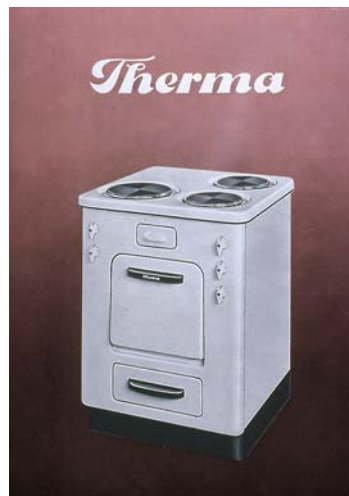
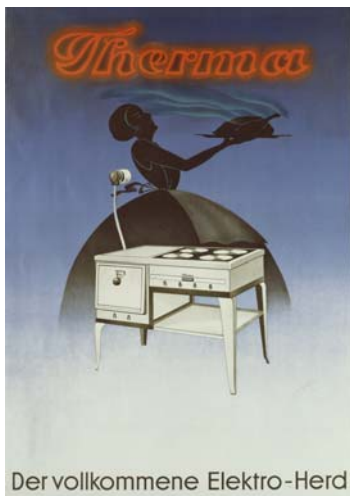




zeichnung. Er ersetzte die assoziativen Namen wie «Haushalts-» oder «Herrschaftsherd» durch Typenbezeichnungen. Jeder Typ erhielt einen zweiteiligen Namen, der seine Ausstattung und Größe genau definierte. Die Komfortstufe wurde mit den griechischen Buchstaben Alpha, Beta, Gamma und Delta bezeichnet und die Größe mit der lichten Breite des Backofens, die entweder 40 cm oder 32 cm betrug. Beim neuen Kühlschranksortiment von 1965 war die Typisierung besonders deutlich zu erkennen, denn es gab keine nach Größen gestuften Typen mehr, sondern nur noch ein einziges Normelement mit verschiedenen kältetechnischen Ausstattungen.<sup>19</sup> Die fünf neuen Kühlschrankvariationen waren miteinander kombinierbar und ergänzten sich zu individuellen Kühlanlagen.

### Vorfabrikation und Architektur

Die Therma AG war in erster Linie eine Firma für elektrothermische Geräte. Aufgrund der intensiven Auseinandersetzung mit dem Küchenraum bot es sich an, dass sich die Firma nicht mehr nur auf die Geräte beschränkte, sondern die Entwicklung ganzer Küchen in Angriff nahm. Während Therma zu Beginn von Hilfikers Leitung erst normierte Einzelapparate und Spültrogkombinationen für den Einbau produzierte, ging das Unternehmen Anfang der sechziger Jahre dazu über, Einbauküchen herzustellen. Das blieb allerdings



Aus «Haushalts-» oder «Herrschaftsherd» wird «alpha» – «beta» – «gamma» – «delta»: Bestimmte Ende der 1940er Jahre noch eine Vielzahl an Herdmodellen das Produktsortiment von Therma, so wurde dieses 1961 auf vier Grundmodelle mit verschiedenen Komfortstufen reduziert.

**24** «Der vollkommene Elektroherd» (Therma-Plakat, 1935).

**25** Therma-Rinnenherd, um 1948 (Therma-Faltblatt).

**26** Therma-Herd «gamma 40», ab 1961 in Produktion.

**27** «Hurra, der neue Therma-Herd ist da!» (Schaufenster der Aare-Tessin AG, Olten, 1961).



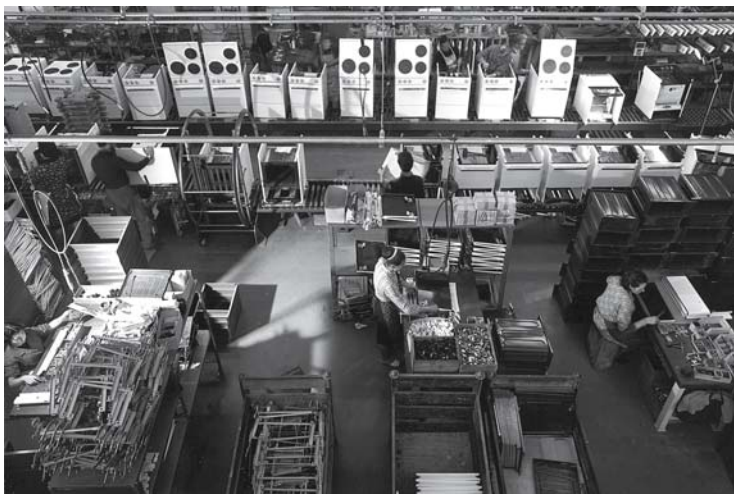
nicht ohne Folgen. Durch ihre Doppelrolle als Apparatelieferantin und Küchenfabrikantin geriet die Firma in eine immer schwierigere Konkurrenzsituation mit den Küchenfabrikanten. Diese gingen allmählich dazu über, die Geräte für ihre Küchen nicht mehr bei ihrer Konkurrentin Therma zu beziehen, sondern bei anderen Apparaterstellern. Diese Tatsache und die Rezession veranlassten Therma 1975 dazu, die Fabrikation ganzer Einbauküchen abzubauen und sich wieder auf die Apparaterstellung zu konzentrieren.<sup>20</sup>

Was die Vorfabrikation anbelangte, nahm die Therma AG schweizweit eine Pionierrolle ein. Zwar berief sich Hilfer auf parallele «Tendenzen in der Architektur», in Tat und Wahrheit jedoch hatte er die Architektur diesbezüglich bereits überrundet. Während Bauten aus vorfabrizierten Elementen Ende der sechziger Jahre die Ausnahme darstellten, liefen die Einzelteile für die Küche in Schwanden bereits serienmässig ab Band. Produktionstechnisch bedeutete der Bau von Einbauküchen die Umstellung von der gewerblichen auf die industrielle Fabrikation. In der eigens dafür konzipierten Fabrik konnten ab 1962 die Einzelbestandteile für Küchen und Geräte in großer Stückzahl vorgefertigt, zwischengelagert und kurzfristig zu verschiedenen Endprodukten montiert werden.

Die Kompaktheit der Einbauküche machte es möglich, die Küche – wieder – auf die Größe eines Labors schrumpfen zu lassen. Dieser Umstand kam dem Bau von kostengünstigem Wohnraum entgegen. Die normierte Einbauküche wurde in der Zeitspanne entwickelt, als der Wohnungsmarkt ausgetrocknet und die Anzahl leer stehender Wohnungen in der Schweiz auf ein bedrohliches Minimum gesunken war.<sup>21</sup> Mit der industriellen Vorfabrikation wäre man in Schwanden in der Lage gewesen, auf die Lieferung großer Stückzahlen in kurzer Zeit reagieren zu können. Allerdings waren die Therma-Küchen nicht billig, legte man doch größten Wert auf eine erstklassige, solide Qualitätsarbeit, die eine hohe Lebensdauer ga-



**28–32** Fertigung in Serie: Aufnahmen aus dem Therma-Werk in Schwanden, Kanton Glarus, frühe 1960er Jahre.



rantierte, und eine Ästhetik, die lange Gültigkeit besitzen sollte. Die Kästen und Schubladen der Therma-Küche wurden wie die Apparate in emailliertem Stahl hergestellt. Als Farbe wählte Hilfiker ein neutrales Weiß, da die Therma-Küche nicht nach einer gewissen Zeit aufgrund ihrer Farbe als unmodern deklassiert werden sollte. Es erstaunt nicht, dass praktisch alle Entwürfe aus dieser Zeit vom Schweizerischen Werkbund die Auszeichnung «Die gute Form» erhielten.<sup>22</sup>

Unter dem Begriff «Einbauküche» wurden während der Pionierjahre verschiedene Arten von Einbauten, die sich von Wand zu Wand spannten, subsumiert. Die Ernst Göhner AG entwickelte bereits Ende der vierziger Jahre neben den Küchenbuffets zwei Typen von eingebauten Küchen – Einbaublöcke mit integrierten Apparaten und Installationen: Die Göhner-Einbauküche «Standard» und die etwas größere «Ideal».<sup>23</sup> Der Kochherd allerdings war nicht eingebaut, sondern es handelte sich um einen Therma-Anstellherd. Diese Göhner-Einbauküchen sind auf Schreinerarbeit basierende Erweiterungen der Spültrogkombinationen aus den vierziger Jahren. Die technischen und formalen Merkmale des späteren normierten Baukastensystems fehlen jedoch weitgehend. In den sechziger Jahren ging Göhner dazu über, diejenigen Wohnungsteile, die an Wasseranschlüsse gebunden waren, also Bad, Küche und Toilette, im Grundriss zusammenzufassen und als identische Typen vorzufabrikieren. Diese Göhner-Einbauküchen mit integriertem Herd und Külschrank sehen den damaligen Therma-Einbauküchen zum Verwechseln ähnlich.<sup>24</sup>

### Strittige Normen

Die Gepflogenheit, Neubauten mit gebrauchsbereiten Küchen auszustatten, führte in der Schweiz früher als in anderen europäischen Ländern zu einem steigenden Bedarf an Einbauküchen. Das Schweizer Maß-System wird von den Schweizer Küchenbauern als europäische Pionierleistung bezeichnet.<sup>25</sup> Die Schweiz verfügte als erstes europäisches Land über eine klare Regelung, wie eine Einbauküche konstruiert werden sollte. Wie aber sah die Situation in punkto Norm und Einbauküche Ende der fünfziger, Anfang der sechziger Jahre beispielsweise in Deutschland aus? Von einer Norm im Sinne eines Konstruktionsrasters wie die SINK-Norm konnte nicht die Rede sein. 1967 stellte die Schweiz ihre Norm dem deutschen Küchenverband AMK (Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche) vor, und empfahl sie zur Übernahme. Die deutschen Hersteller zogen allerdings das Planungsmodul 6M (60 cm) vor.<sup>26</sup> Damit war die Diskussion um die richtige Elementbreite eröffnet.

Wer annimmt, die Norm sei kritiklos akzeptiert worden, irrt. Zwar wird von einem «freiwilligen Eingang»<sup>27</sup> der Norm in die Küchenbranche gesprochen, doch wurde sie von verschiedener Seite in Frage gestellt. Hauptkritikpunkt war und blieb die Nischenbreite von 55 cm, die vom allgemeinen Baumodul abwich.<sup>28</sup> Gleichzeitig störten sich Fabrikanten und Architekten an der damit verbundenen Bevorzugung von Geräten dieser Breite, sprich, den in der Schweiz hergestellten Produkten. Die Auseinandersetzungen zwischen den Verfechtern der 55er und einer ISO-Norm von 60 cm führte zu einem regelrechten Normenstreit, der in den achtziger Jahren seinen Höhepunkt erreichte. Es kam zur Spaltung des damaligen Küchen-

Verbandes und zum Einbezug der Kartellkommission, die über einen diesbezüglichen Verstoß gegen das Kartellgesetz zu befinden hatte.

Aus der Schweizerischen Industriekommission zur Normung der Küche (SINK-Norm) entwickelte sich Mitte der siebziger Jahre der Verband der Schweizer Fabrikanten von Einbauküchen, VSFE. Die Mitglieder des VSFE, beispielsweise die Firmen Forster, Franke oder Thormaehlen, produzierten in den SINK-Maßen. 1983 spaltete sich ein zweiter Küchen-Verband vom VSFE ab. Der VFMK (Verband zur Förderung der Modernen Küche), distanzierte sich klar von der Schweizer Norm und pflegte den Kontakt mit Küchen- und Geräte-Importeuren. Er trug dazu bei, die Diskussion um Normen und Kartellverstöße in Gang zu halten. Im Zuge der europäischen Normenharmonisierung Mitte der neunziger Jahre schlossen sich jedoch die beiden Kontrahenten im Jahr 2000 wieder zu einem Verband, dem heutigen KVS (Küchen-Verband Schweiz) zusammen. In der Haltung bezüglich europäischer oder Schweizer Norm gibt man sich heute offen und pragmatisch.

In den achtziger Jahren wehte diesbezüglich ein anderer Wind. Die Kartellkommission hatte sich 1989 mit der SINK-Norm als einem Handelshemmnis auseinander zu setzen. Die Kommission kam zum Schluss,<sup>29</sup> dass die SINK-Norm zwar die ausländischen Hersteller gegenüber den schweizerischen Fabrikanten aufgrund der unterschiedlichen Breitenmaße benachteilige, rechtfertigte diesen Sachverhalt aber mit unterschiedlichsten Argumenten. Die SINK-Norm regle die definitive Anwendung der Küchenapparate und garantiere marken-unabhängige Kompatibilität. Das wiederum sei bei den ausländischen Normen nicht der Fall, da es sich um eigentliche Firmen-Normen handle, die wiederum die Kompatibilität unter den einzelnen Marken verunmöglichen. Darüber hinaus sei die SINK-Norm älter als die ISO- und DIN-Normen, weshalb nicht von einer beabsichtigten Benachteiligung innerhalb einer umfassenden Norm gesprochen werden könne. Die Kommission setzt in ihrem Schreiben an den Küchen-Verband auf eine europäische Harmonisierung, der sich die Schweiz anpassen müsse.

### **Europäisches Küchenmaß**

1995 erscheint mit der EN 1116 erstmals eine europäische Norm (EN) für Küchenmöbel und Geräte.<sup>30</sup> Diese Norm erhält von der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV) den Status einer Schweizer Norm (SN). Gleichzeitig wird das Schweizer Maß-System SMS (vormals SINK-Norm) von der Schweizerischen Normen-Vereinigung nicht als anerkannte Schweizer Norm, sondern als eine nationale Usanz der Küchen- und Gerätebranche bezeichnet. Seit 1996 gibt es also auf dem Schweizer Markt zwei «offizielle» Maß-Systeme – das SMS und die Norm SN EN 1116. Die europäische Grundlage zur SN EN 1116 «Küchenmöbel» wurde im Comité Européen pour la Normalisation von der Küchen- und Geräteindustrie von 1990 bis 1995 erarbeitet. Als Ausgangslage diente die frühere deutsche DIN-Norm 68901 «Küchenmöbel». Das Möbel-Außenmaß folgt in der Regel einem 10-cm-Raster. Ein zweiter genereller Unterschied zum Schweizer System liegt darin, dass die Einbaugeräte in einen Geräteschrank eingebaut und nicht zwischen die flankierenden Schränke eingeschoben werden. Im 60 cm breiten Geräte-Einbaumöbel beträgt die Breite der Einbauöffnung für das Gerät





Einbauküchen als neuer Standard ab den 1960er Jahren:

**33** Unprätentiöse Einbauküche, in der sich noch heute ein Großteil der Bevölkerung wohl fühlen darf.

**34** Küche mit Kühlschrank, Gefrierschrank, Kochherd mit Backrohr und Dunstabzug, 1962. Wie dieses Beispiel zeigt, waren Norm und Maßhaltigkeit von Anfang an vielfach individuell interpretierte Größen. Die Schweiz bildete hier eine Ausnahme.



zirka 56 cm. So viel zur relativen Breite von 60 cm. Allerdings sind auch Breiten von 50 bis 90 cm gebräuchlich. Auch in der Höhe sind verschiedene Maße von 10-cm-Schritten möglich.

Ein Vergleich zwischen dem europäischen System und dem SMS zeigt sofort, wie klar und einfach Letzteres ist.<sup>31</sup> DIN und ISO, die in den achtziger Jahren als «internationale Unzulänglichkeiten» vehement bekämpft wurden, fanden 1996 offiziell den Eingang in die Schweizer Küche. Aufgrund der Freihandelsabkommen ist der Schweizer Markt heute für Küchenmöbel und Geräte offen. Die beiden Normen existieren nebeneinander im freien Wettbewerb. 2001 machten die Kücheneinrichtungen auf der Grundlage des SMS etwa zwei Drittel des Marktes aus.

Im Land der Mieterinnen und Mieter ist die Einbauküche zu einer nicht mehr wegzudenkenden Errungenschaft geworden. Angesichts der ästhetisch meist wenig überzeugenden Einbauten scheint es allerdings wenig relevant zu sein, welche Norm zum Zug kommt.

- 1 Catherine E. Beecher, Harriet Beecher Stowe, *The American Woman's Home. Or, Principles of Domestic Science*, New York: Ford, 1869.
- 2 Zum Thema Organisation und Technisierung des Haushalts vgl. Christine Frederick, *The New Housekeeping. Efficiency Studies in Home Management*, New York 1913 (dt.: *Die rationelle Haushaltsführung. Betriebswissenschaftliche Studien*, Berlin: Springer, 1921); Christine Frederick, *Household Engineering. Scientific Management in the Home*, Chicago 1919. Irene M. Witte übersetzte die Schriften von Christine Frederick ins Deutsche und publizierte 1928 in Berlin das Buch *Heim und Technik in Amerika*. Ein weiteres Lehrbuch zur Küchenreform verfasste Erna Meyer mit *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Hausführung*, das 1929 bereits in der 38. Auflage erschien.
- 3 Therma-Werbung, 1953.
- 4 *Das Ideale Heim*, Jg. 24, Nr. 5, Mai 1950, S. 209.
- 5 *Leben, Wohnen im Geist der Zeit*, Winterthur 1961, S. 78.
- 6 AEG-Werbung, 1950er Jahre.
- 7 *Das Ideale Heim*, Jg. 24, Nr. 5, Mai 1950, S. 208.
- 8 Vgl. Hans Neuburg, «Einheit von Funktion, Konstruktion, Formgebung und Information», in: *Neue Grafik*, Nr. 15, 1963, S. 2–38.
- 9 Vgl. meine unveröffentlichte Lizentiatsarbeit «Hans Hilfiker – Annäherung an einen Gestalter», eingereicht bei Prof. S. von Moos, Kunsthistorisches Institut der Universität Zürich, 1993.
- 10 Gespräch mit Hans Hilfiker, 3.9.1991.
- 11 Hans Hilfiker, *Apparateindustrie und Küchenbau*. Nach einem Referat von Dipl. Ing. H. Hilfiker, Schwanden, an der Jahrestagung des CECED (Conseil Européen de la construction électro-domestique) am 27. Juni 1967 in Montreux, Schwanden: Therma AG, o.J.
- 12 Das Quellenmaterial des heutigen Schweizer Küchen-Verbandes KVS reicht nicht bis in die Pionierzeit zurück. Auch Hans Hilfiker selbst konnte keine eindeutigen Aussagen hierzu machen, ebenso wenig Peter Röthlin, langjähriger Geschäftsführer des KVS.
- 13 Brief des VSFE an das Bundesamt für Außenwirtschaft vom 22.10.1986, Archiv KVS.
- 14 Hans Hilfiker, *Apparateindustrie und Küchenbau*, op.cit.
- 15 Ibid.
- 16 Aussage von Peter Röthlin, ehemaliger Geschäftsführer des Schweizer Küchen-Verbandes, März 2005.
- 17 Gespräch mit Samuel Strahm, Verkaufsleiter Bauwesen, Electrolux AG (Schweiz), 6.1.2005.
- 18 «Vom Einzelapparat zur ganzheitlich im Baukastenprinzip geplanten Küche», Gespräch mit Hans Hilfiker, in: *Betriebsführung*, Jg. 65/30, H. 7, Juli 1965, S. 193–197.
- 19 Hans Hilfiker, «Kühlschrankbau auf neuen Wegen», in: *Electro-Revue*, Jg. 57, Nr. 26, 1965, S. 1302–1304.
- 20 Vgl. *Therma Jahresbericht* 69/1975, S. 3 ff.
- 21 Angelus Eisinger, *Städte bauen. Städtebau und Stadtentwicklung in der Schweiz 1940–1970*, Zürich: gta, 2004, S. 228 ff.
- 22 Siehe dazu: Archiv «Gute Form», Design-Sammlung des Museums für Gestaltung Zürich, sowie Peter Erni, *Die gute Form. Eine Aktion des Schweizerischen Werkbundes. Dokumentation und Interpretationen*, Baden: LIT Lars Müller, 1983.
- 23 Ernst Göhner AG (Hrsg.), *Göhner Normen*, Basel 1950, S. 221 ff.
- 24 Sigmund Widmer, *Ernst Göhner (1900–1971). Bauen in Norm*, Meilen: Verein für wirtschaftshistorische Studien, 2000 (*Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik*, Bd. 49), S. 66–67.
- 25 *Wie viel Küche braucht der Mensch? Eine Trendstudie der Schweizer Küchenbauer zur Standortbestimmung der Küche und ihrem zukünftigen Stellenwert*, 1982, Archiv KVS.
- 26 Aussage von Peter Röthlin, ehemaliger Geschäftsführer KVS, März 2005. – Zu einer umfassenden Normierung kam es in Deutschland erst Anfang der 1970er Jahre: Die erste Norm DIN 68901 «Kücheneinrichtungen – Koordinierungsmaße für Küchenmöbel und Küchengeräte» liegt mit Ausgabedatum Januar 1973 vor. Weitere Ausgaben: DIN 68901:1981-11, 1986-01. Nach 1986-01 erfolgte die Europäische Normung (EN bzw. DIN EN). Aus DIN 68901:1986-01 wurde DIN EN 1116:1995-12, die gültige Fassung ist: DIN EN 1116:2004-09. Dazu gibt es weitere DIN bzw. EN DIN zu sicherheitstechnischen Anforderungen an Kücheneinrichtungen (Möbel, Geräte, Regale, Arbeitsplatten etc.).
- 27 Akten KVS zum Schweizer Maß-System SMS, Oktober 1996, Archiv KVS.
- 28 Einen Einblick in diese Diskussion vermittelt die Fachzeitschrift *Die Küche. Planen und Gestalten* in den 1960er Jahren.
- 29 Brief der Kartellkommission an den Verband der Schweizerischen Küchenbranche vom 13.12.1989, Archiv KVS.

**30** Die nachfolgenden Ausführungen stammen aus: Schweizerische Normen-Vereinigung SNV (Hrsg.), *Küchenmöbel – Koordinationsmaße für Küchenmöbel und Küchengeräte SN EN 1116*, Winterthur 1996.

**31** Bruno Zuppiger, *Maßkoordination in der Küche: Der Stand im Jahr 2001*, Typoskript, 2.12.2000, Archiv KVS.





### Küchenplanung heute

Eigentlich wäre es einfach. Die wesentlichen Faktoren, die für die Planung einer Küche und deren Anordnung im Grundriss relevant sind, lassen sich bereits mit gesundem Menschenverstand benennen:

1. Das Budget
2. Der Grundriss und die Lage des Grundrisses innerhalb der Wohnung/des Hauses
3. Das aktuelle Produktangebot
4. Die Ergonomie und die Arbeitsabläufe in einer Küche
5. Die individuellen Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer

Bei genauerem Hinsehen lässt sich dann allerdings die Bedeutung des einleitenden «eigentlich» erfassen: Es wäre einfach, wenn die Küche nicht so ein komplexes Gebilde wäre und der Faktor Mensch nicht ebenso komplex.

### Sonderstellung Küche

Die Küche nimmt eine Sonderstellung ein, weil bereits ihr Begriff mehrdeutig ist. Mit «Küche» kann der Raum oder die Einrichtung gemeint sein, ebenso die Kochkunst oder die Esskultur. Bei der Planung spielen alle diese Facetten eine Rolle: Die Küche als Raum und Einrichtung ist der Rahmen, in dem die Kunst des Kochens angewandt oder zelebriert wird. Diese Küche als Ganzes, als Einrichtung und Philosophie, steht in engem Kontext zu den technischen Veränderungen und Entwicklungen bei Materialien und Ausstattungen einerseits und zu Wertewandel in Kultur und Gesellschaft andererseits. Je nach Zeitgeist und Stellenwert erfolgt ihre Planung funktionsorientiert, wohnorientiert, erlebnisorientiert, gesellschaftsorientiert oder statusorientiert. Im Folgenden wird unter «Küche» stets die Küche als Raum und ihre Möblierung inklusive Apparateausstattung verstanden.

Eine Sonderstellung nimmt die Küche auch innerhalb der Wohnung oder des Hauses ein, weil sie im Gegensatz zu allen anderen Räumen – mit Ausnahme von Bad/WC – kein frei definierbarer Wohnraum ist, sondern eng mit der Haustechnik und dem gesamten Leitungsnetz verbunden ist. So sind die Ver- und Entsorgung mit Wasser, elektrische Anschlüsse, Gas, Heizungs- und Lüftungstechnik bereits Teil der Grundplanung. Die Erschließung der Küche ist daher bei der Entwicklung des Gesamtgrundrisses und des Wohnkonzeptes von zentraler planerischer Bedeutung.

Im gehobenen Preissegment sind zeitgemäße Küchen längst aus dem Korsett standardisierter Grundrisslösungen befreit worden und zeichnen sich durch formale Klarheit und edle Materialwahl aus (2003, Poggenpohl).



**1–2** Küchenplanung gestern und heute:  
Die haptisch-spielerischen Qualitäten des  
Kartonbastelbogens aus den 1970er Jahren  
sind heute durch computergenerierte An-  
sichten ersetzt worden, die mittels Maus-  
klick eine neue Variante des gewünschten  
Endprodukts visualisieren können.

Eine weitere Besonderheit betrifft die Schweiz: Traditionell zählt hier die komplette Küchenmöblierung inklusive aller Apparate zur Grundausstattung einer Mietwohnung. Das hatte bereits in den fünfziger Jahren Konsequenzen auf die Entwicklung verbindlicher Normen, da im Zuge der zunehmenden industriellen Fertigung Möbel- und Apparatehersteller auf koordinierende Maßsysteme angewiesen waren.<sup>1</sup> Auch sonst gelten in diesem so genannten Objektbereich andere Rahmenbedingungen als im privaten Wohnungsbau. So zeigen sich Investoren, Bauherren und Renovierer im Objektbereich eher konservativ und zurückhaltend, wenn es um die Umsetzung neuer Wohnformen und Wohnungsausstattungen geht: Sichere, messbare Werte, Kosten-/Nutzenverhältnisse, Erfahrungen, Langlebigkeit, Renditeüberlegungen gehen vor. Man baut für anonyme Nutzer, der Entscheidungsträger selbst wird nicht in diesen Wohnungen leben.

Im privaten Baubereich – Einfamilienhäuser und Eigentumswohnungen – schlagen sich hingegen individuelle Werte und Einstellungen, individuelle Bedürfnisse und Anforderungen nieder, da der Entscheider auch gleichzeitig der Nutzer ist. Entsprechend sind bei der Planung andere Standards und andere Bedürfnisse zu berücksichtigen.

In den Nachbarländern der Schweiz, beispielsweise in Deutschland und in Österreich, ist die Küche eine Einrichtung wie jede andere und wird – egal ob Mietwohnung, Eigentumswohnung oder Eigenheim – individuell angeschafft. Die Küche unterliegt hier weit mehr dem Druck von Marketing und Konsum, da alle Hersteller um die Gunst der breiten Käuferschichten werben müssen. Das geht nur mit attraktiven Angeboten: Attraktiv hinsichtlich moderner Optik und günstigem Preis im Mietbereich, im gehobenen Segment zählen vor allem Optik, Qualität und Markenimage. Die Küche ist im Mietsektor zudem sehr kurzlebig. Sie wird nicht für die Ewigkeit gebraucht und ist auch in den Qualitätsstandards nicht auf eine jahrzehntelange Lebensdauer wie in der Schweiz ausgerichtet. Küchenzeilen mit kompletter Apparateausstattung, so genannte Küchenblocks, werden in diesem Segment über Fachmärkte oder die Do-it-yourself-Schiene angeboten. Insofern gelten in diesen Märkten sehr differenzierte Maßstäbe im Qualitäts- und Planungsbereich. Minimalanforderungen im untersten Preisbereich, höchste Anforderungen, ähnlich dem Schweizer Markt, im gehobenen Segment.

### **Einflussfaktor Mensch**

Sucht man nach den wesentlichen Faktoren, die für die Planung einer Küche und deren Anordnung im Grundriss relevant sind, stellt sich zunächst einmal der Mensch als zentraler Einflussfaktor heraus: Die Kucheneinrichtung ist kein Produkt «aus einer Hand», sondern ein komplexes Gebilde mit zahlreichen Zuständigkeiten.

1. *Die Küche ist ein zentraler Teil des gesamten Wohnkonzeptes und muss bereits bei der Entwicklung/Erschließung des Gesamtgrundrisses berücksichtigt werden.*  
Zuständig dafür ist in der Regel der Architekt.
2. *Die Küche ist keine freie, beliebig platzierbare Einrichtung, sondern Teil der Haustechnik und fest mit dem gesamten Installationsnetz (Wasser, Strom, Gas, Belüftung etc.) verbunden.*

Zuständig für Platzierung und Art der Anschlüsse sind der Architekt und der Bauplaner. Die Anschlüsse selbst unterliegen eigenen Normen, zum Teil auch gesetzlichen Vorschriften.

3. *Die Küche besteht aus Möbelementen und Apparaten, die miteinander kombiniert oder zusammengebaut sind und deshalb in den Maßen zueinander passen müssen. Die Herstellung erfolgt weitgehend industriell.*

Zuständig dafür sind Küchenbauer (Möbel) und Apparatehersteller sowie deren Verbände, weitere übergeordnete Institutionen und der Gesetzgeber. Die technische Detailplanung erfolgt in der Regel durch den Küchentechniker.

4. *Die Küche ist individuell, ihre Grundausstattung wird vom Bauherrn sehr detailliert definiert.*

Zuständig für die Bauherrenberatung sind der Architekt und/oder Innenarchitekt, der Küchenverkäufer, der Apparateverkäufer, der Küchenplaner und/oder der Küchentechniker – vielfach in Kombination.

5. *Die zentrale Funktion der Küche ist das Kochen. Kochen ist Handwerk, Kultur, kann Hobby oder Profession, notwendiges Übel oder tägliches Ritual, einsame Prozedur oder gesellschaftliches Ereignis sein.*

Zuständig für die Verankerung im Küchenplan sind Benutzer und Planer.

6. *Die Küche ist ein multifunktional genutzter Raum, ist Arbeitsplatz, Wohnraum und Lebensraum zugleich und das für viele oder nur einzelne Personen. Der Stellenwert der Küche wird ge-*

3 Durchgehende Arbeitsplatten rahmen diese großzügige Küchenkombination.



*prägt durch Individuum, Familie, Familiengröße, Gesellschaft und Kultur.*

Gebraucht wird die Küche im Alltag durch die Nutzer. Das Anforderungsprofil erstellt der Bauherr.

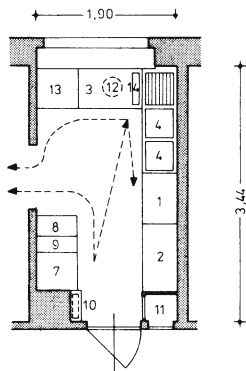
Je nachdem, welches Grundverständnis und Grundinteresse, welche Einstellung zum Wohnen, zu Küche und Kochen dominieren, entsteht ein anderes Konzept. Dabei existieren ergonomische, planerische, technische und Normen-Grundsätze, Budgetrahmen und Erfahrungswerte, die seit Jahrzehnten mehr oder weniger unverändert in die Küchenplanung einfließen. Einige davon sind im Umbruch begriffen, da sich Rahmenbedingungen und Anforderungen verändert haben. Dazu gehört die wachsende Durchschnittsgröße des Menschen, die sich auf bislang fest definierte Arbeitshöhen ausgewirkt hat oder neue Kochgewohnheiten und -methoden, welche die bisherige Standardausrüstung der Küche in Frage stellen beziehungsweise andere Schwerpunkte bei den Arbeitsabläufen setzen. Um einen aktuellen Einblick in gemeinsame Grundsätze, allgemein gültige Grundregeln und Veränderungen zu gewinnen, wurden einerseits die geltenden Standards zusammengestellt. Andererseits sind verschiedene, in den Planungsprozess integrierte Spezialisten zu aktuellen Trends und Problemen in der Küchenplanung befragt worden.

### **Die Standards**

Provozierten in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts ein anderes Rollenverständnis der Frau sowie neue, aus dem günstigen Wohnungsbau resultierende Wohnformen die Rationalisierung der Küchenabläufe und damit die Planung, so sind es heute neue Kochgewohnheiten und Gerätetechnologien, veränderte Familienstrukturen, Lebens- und Ernährungsgewohnheiten, die Einfluss auf den Küchenplan nehmen. Absolut funktionsorientiert, auf rund 6 m<sup>2</sup> komprimiert und normiert, war die ab 1926 von Margarete Schütte-Lihotzky entwickelte «Frankfurter Küche», die zum Urbild der modernen Küchenplanung wurde. Auf mehrfacher Fläche, großzügig auf Individualität und funktionellen sowie sensuellen Komfort zugeschnitten, präsentiert sich dagegen die moderne Wohnküche von heute.

Beiden liegt der Grundsatz optimierter Arbeitsabläufe zugrunde, doch dazwischen liegen 80 Jahre, die geprägt waren von Normentwicklungen, Standardisierungen, umwälzenden Entwicklungen bei Haustechnik, Haushaltsgeräten, Kleingeräten, Materialien sowie im gesamten Beschaffungs- und Foodbereich. In den fünfziger und sechziger Jahren entstanden – bedingt durch die industrielle Fertigung – verschiedene, mehr oder weniger verbindliche Richtlinien oder Normenwerke zur Küche.<sup>2</sup> In der Schweiz wurden frühzeitig Möbel- und Apparateeinbaumaße koordiniert und über ein generelles Breiten- und Höhenraster definiert (SINK-Norm, heute SMS).<sup>3</sup> Im europäischen Ausland setzten sich einheitliche Breitenmaße durch (Euro-Norm, Basis 60 cm Breitenraster), Höhenteilungen und Einbaumaße unterliegen auch heute noch vorwiegend herstellerspezifischen Normen oder Empfehlungen. Einer der Gründe liegt darin, dass beispielsweise in Deutschland die Küchenhersteller vielfach einzelne Apparatemarken fest im Programm integrierten. Andererseits traten Apparatehersteller, zum Beispiel Bosch oder Miele, als Küchenanbieter auf.





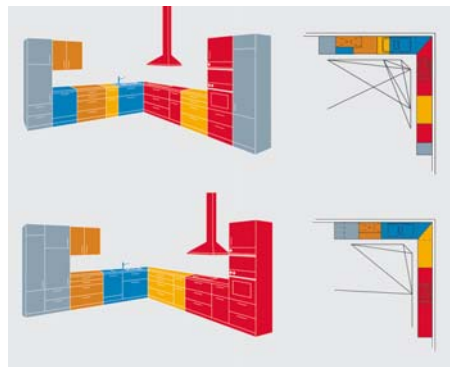
Vom standardisierten Minimum zur großen Freiheit:

**4–5** «Frankfurter Küche» von Margarete Schütte-Lihotzky; Küche für einen Haushalt ohne Haushaltshilfe, 1927 in der Ausstellung «Der neuzeitliche Haushalt» in Frankfurt am Main als Musterküche gezeigt, Grundriss mit Wegdiagramm, Ansicht.

**6** Die Küche als Ensemble frei kombinierbarer Elemente für loftartiges Wohnen. Edle Ausführung mit matt lackierten Fronten, Regalpaneelen und Innenausstattungen in Chrom (2005, Modell «Esprit» aus der Programmreihe «Syle», Sanitas Troesch).



**7** Eine dem Arbeitsablauf optimal angepasste Küchenplanung spart Zeit und Wege. Optimierte Anordnung unten mit Unterteilung in Arbeitszentren nach dem Konzept Dynamic Space ® (2003, Blum).

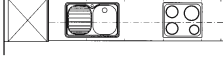


Im Planungsbereich wurden weitgehend übereinstimmende Mindeststandards definiert, die sich am Arbeitsrhythmus in der Küche orientierten (angepasst an Rechts- und Linkshänder). Heute unterteilt man in folgende Funktionszentren oder Zonen:

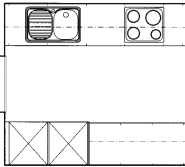
1. Bevorraten
2. Aufbewahren
3. Spülen
4. Vorbereiten
5. Kochen/Backen

## Küchentypen

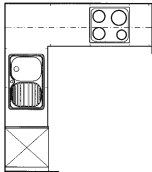
Die Küche wird nach Standardgrundrissen typologisiert, die bereits in den ersten Normenwerken zu finden waren und heute als «klassische» Lösungen gelten. Basis sind optimale Arbeitsabläufe über eine logische Zuordnung und Abfolge der einzelnen Funktionszentren sowie definierte Mindestabstände zwischen diesen einzelnen Zonen.



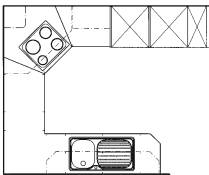
- 8 «Einfronten-» oder «Zeilenküche»: alle Funktionen auf kleinstem Raum; linear organisierter Arbeitsablauf. Grundrissfläche ca. 6 m<sup>2</sup>. Für Kleinhaushalte mit maximal drei Personen geeignet.



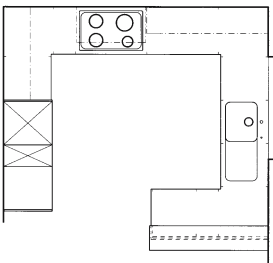
- 9 «Zweifronten-Küche»: Kompaktlösung mit zusätzlicher Arbeitsfläche, Mindestmaß 60–120–60 (Schrankschneite – Bewegungsraum – Schranktiefe). Kurze Arbeitswege und viel Stauraum. Grundrissfläche ca. 8 m<sup>2</sup>.



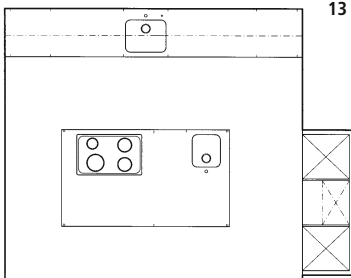
- 10 «Winkel-» oder «L-Küche»: sehr beliebte und entsprechend weit verbreitete Küchenform mit funktioneller, ergonomischer Gliederung. Die Arbeitszentren lassen sich funktionell und folgerichtig gliedern. Grundrissfläche ca. 8 bis 10 m<sup>2</sup>, mit Essplatz mindestens 10 m<sup>2</sup>.



- 11 «U-Küche»: Planbasis für gehobene Küchen im Eigentumsbereich mit großzügiger Möbel- und Apparateausstattung. Grundrissfläche ca. 10 bis 12 m<sup>2</sup>.



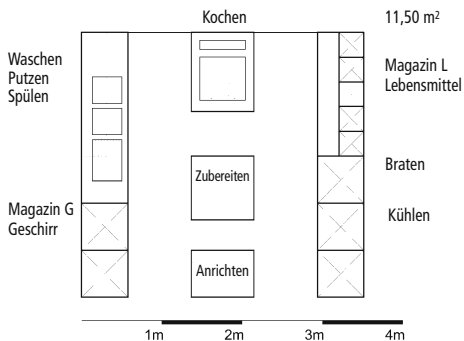
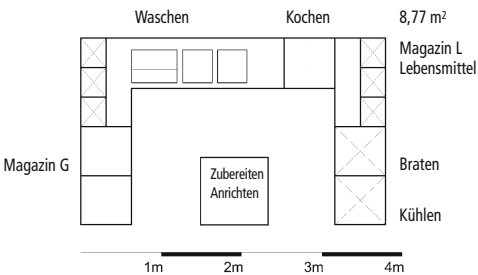
- 12 «G-Küche»: Der weiter entwickelte U-Typ ist beliebter Standard für zum Wohnbereich hin offene / halb offene Wohnküchen. Grundrissfläche ca. 12 bis 14 m<sup>2</sup>.



- 13 «Insel-Küche»: Urtyp für moderne Küchenlösungen mit vorgelagerter Kochinsel, Küchenzeile und Vorratsbereich. Wasseranschluss und/oder Lüftungstechnik für die Insel können zu Knacknüssen werden. Grundrissfläche mindestens 15 m<sup>2</sup>.

Diese Grundtypen sind eigentlich als Mindeststandards zu verstehen, die stets an Veränderungen und neue Erkenntnisse im Zeitverlauf angepasst werden sollten. Leider werden sie in der Praxis noch viel zu oft unreflektiert 1:1 als Maßstab genommen.

Anfang der achtziger Jahre verursachte Otl Aicher eine kleine Revolution, als er die Planung aus einer ganz neuen Richtung anging, indem er im Auftrag des deutschen Küchenherstellers Bulthaup eine Trenduntersuchung über die Küche machte und sich persönlich intensiv mit dem Thema auseinandersetzte. Er ging zu Profis, Hausfrauen und Köchen in Restaurants, befragte und beobachtete sie und entwickelte daraus «Die Küche zum Kochen».<sup>4</sup> Gemeint war damit nicht nur die richtige Arbeitsorganisation und die richtigen Werkzeuge in der Küche, sondern der Spaß an dieser Arbeit, die Freude am Kochen. Eine neue Qualität, die Emotionen und individuellen Gewohnheiten, Veränderungs- und Entwicklungsmöglichkeiten Platz einräumte. Zum Mittelpunkt seiner Küche wurde ein Arbeitstisch, eine Kücheninsel, an der man stehend arbeiten konnte, wo gerüstet und angerichtet, zu zweit oder zu dritt gewirkt und kommuniziert wurde. Links davon die Spül- und Geschirrf front, rechts Lebensmittel/Vorräte, Kühlzentrum und Backofenfront, hinten der Herd mit Dampfzug. Die Tätigkeiten reduzieren sich dabei auf den zentralen Bereich um den Zubereitungstisch. Diese «Küche zum Kochen» lässt sich ab 9 m<sup>2</sup> realisieren und ist heute



**14–15** Küche mit Kochinsel nach Otl Aicher, zum Wohnraum hin offen. Varianten auf dem kleinstmöglichen Grundriss von rund 9 m<sup>2</sup> und etwas großzügiger auf knapp 12 m<sup>2</sup>.

**16** Frei stehende, frei kombinierbare Elemente sind die Basis des «system 20» von Bulthaup. Seit 1992 ist der Designklassiker «Küchenwerkbank» eine zentrale Schaltstelle, in die alle wesentlichen Arbeitsbereiche integriert sind (2002, Bulthaup).



noch eine gute Ausgangsbasis für die Konzeption offener Wohnküchen. Bulthaup entwickelte daraus die Küchenwerkbank, die sich – zwischenzeitlich aktualisiert – in der Programmreihe «system 20» in moderner Edelstahlversion präsentiert.

Die veränderte Sicht durch die Auseinandersetzung mit Kochgewohnheiten und Werkzeugen, die Orientierung am Profibereich und der Einbezug der Nutzer und mehrerer Nutzerinnen hat vieles in Gang gesetzt, was sich erst heute, nahezu 30 Jahre später, im Privatbereich in einem breiteren Maßstab zu etablieren beginnt.

- Orientierung an Arbeitsabläufen und Anforderungen des Nutzers und dessen (Koch-)Gewohnheiten
- Orientierung am Profibereich, der Impulse für Einrichtung, Materialien, Ausrüstung und Kochen generell gibt

Die Küche im Mietwohnungsbau ist nach wie vor am Durchschnitt der bekannten Standards orientiert.

### Stauraum und Ergonomie

Der neue Stellenwert von Küche und Kochen, ein neues Wohnverständnis und die Öffnung der Küche zum Wohnraum hin haben in den letzten Jahren den Stauraum zu einem zentralen Thema gemacht. Jahrzehntelang ließ das Bedürfnis und Gebot der Stauraummaximierung Küchenmöbel raumausfüllend zur Decke wachsen. Je mehr jedoch Design und wohnliche Werte in den Vordergrund rückten, desto mehr wurden massige Schrankvolumen in Frage gestellt. Doch wohin mit Töpfen, Pfannen und Geschirr, Besteck, Werkzeugen, Kleingeräten und Küchenmaschinen, Backutensilien, Vorräten und Angesammeltem? Die Julius Blum GmbH im vorarlbergischen Höchst ging der Sache auf den Grund und gab 1998/99 beim Institut für Ökotoxikologie in Kranzberg (D) eine Studie in Auftrag, die



**17** Eine in Küchenzonen geplante und ausgestattete Küche spart Zeit und 25 Prozent der Arbeitswege (2003, Dynamic Space®, Blum).

**18** Innenauszüge nutzen den Raum optimal aus, erleichtern den Zugriff und schaffen Übersicht (2003, Dynamic Space®, Blum).





den Stauraumbedarf eines Haushaltes ermittelte. Auf dieser Basis wurde ein so genannter «Stauraum-Planer» entwickelt, mit dem sich der individuelle Platzbedarf in der Anzahl von Tablaren, Auszügen und Schubladen ermitteln lässt.<sup>5</sup> Neu- und Weiterentwicklungen bei den Schrankinnenausstattungen haben in den letzten Jahren zu wesentlich höheren Ausnutzungsmöglichkeiten geführt. Anstelle einer Stauraum-Maximierung durch möglichst viele Schränke und Auszüge geht es heute um eine möglichst intelligente Nutzung und Organisation dieser Einheiten. Die Ergebnisse sind beachtlich: Wie Überprüfungen von Blum belegen, lässt sich allein durch höhere Rück- und Seitenwände bei Auszügen bis zu 55 Prozent mehr Stauraum gewinnen. Raffinierte Einteilungen setzen zudem ungeordnetem Chaos ein Ende und schaffen Platz.

Ergonomie spielt dabei die zentrale Rolle, doch geht das Thema über die Optimierung der generellen Arbeitsabläufe im Sinne kurzer Wege hinaus. Arbeitshöhen differenziert nach Tätigkeiten, verschiedene Versorgungsebenen und deren Bestückung nach Nutzungshäufigkeiten, Einsicht- und Zugriffsmöglichkeiten weisen auf das erweiterte Spektrum hin, das zwar nicht neu ist, aber neu bewusst wird. Vor allem die Arbeitshöhe, die standardmäßig bei 90/91 cm liegt, wird im individuellen Küchenbau heute dem Nutzer angepasst, vielfach auch den einzelnen Tätigkeiten. Aufgrund der gestiegenen Durchschnittsgröße des Menschen wird allerdings auch beim Standardmaß (Empfehlungen im Rahmen der verschiedenen Normenwerke) eine Erhöhung angestrebt. Als Grundregel für das individuelle Maß gilt: In bequemer, aufrechter Haltung den Unterarm um 90° abwinkeln und die Höhe zum Boden messen: Abzüglich 15 cm ergibt sich die ergonomisch richtige Arbeitshöhe. Kochen mehrere Köche in der gleichen Küche, zählt die Durchschnittsgröße. Hilfreiche Anhaltspunkte gibt der Ergonomieplaner der AMK,<sup>6</sup> aus dem auch die optimalen Greifhöhen für die Oberschränke hervorgehen.

Die Hauptarbeitsfläche liegt zwischen Rüsten/Spüle und Kochen und sollte nach den gängigen Richtlinien mindestens 60 cm breit sein. Wer kocht, weiß jeden Zentimeter mehr zu schätzen und fände ein Mindestmaß von 100 cm ideal. Dabei spielt die Arbeitstiefe eine Rolle: Bei tieferen Flächen von 75 oder 80 cm (Standard = 60 cm) wird das Arbeiten nach hinten möglich und spart Fläche und Schritte nach links oder rechts. Als willkommener Nebeneffekt bietet sich bei Übertiefe in den Schränken darunter mehr Stauraum und zu den Oberschränken (soweit vorhanden) mehr Kopffreiheit.

Seit in den meisten Haushalten eine Geschirrspülmaschine zur Verfügung steht, hat sich die Spüle zu einem Rüstzentrum entwickelt oder auf ein einzelnes großes Becken reduziert. Je nach Philosophie des Nutzers wird eher die eine oder andere Richtung bevorzugt. Die Armatur, standardmäßig mit Schwenk- und Zugauslauf, zeigt in zahlreichen Modellen funktional und formal Profiquitäten. Praxisgerecht sind hohe Ausläufe, Ausziehbrause und einfache Bedienung mit Stick statt Drehknöpfen. Das darunter liegende Kehrrichtelement wird für Einfach- und Mehrfachtrennung angeboten. Die Kehrachtsäcke sollten möglichst problemlos und vollständig gefüllt werden können. Wenn genügend Platz vorhanden ist, bietet ein Kehrrichtelement neben der Spüle wesentlich bessere Voraussetzungen.

Zur weiteren Optimierung der Küchenarbeit wurden vor kurzem von der Julius Blum GmbH – wie bereits 1922 von der Ameri-

kanerin Christine Frederick<sup>7</sup> vorgeführt – die Arbeitsprozesse, die über den Tag beziehungsweise eine ganze Woche verteilt in einer modernen Küche stattfinden, mit Hilfe einer «Fadenstudie» erfasst. Als Resultate ergaben sich Wege, Zeit und Belastungen für den menschlichen Körper beispielsweise beim Bücken, Strecken, Verdrehen, Einräumen und Ausräumen, die analysiert und unter dem Begriff «Dynamic Space» zu einem Gesamtkonzept für eine zeitgemäße Küchenzonenplanung zusammengefasst wurden. Die wichtigsten Grundsätze für diese Planung waren:

- Genügend Stauraum vorsehen (Basis: Bedarfsermittlung, Checklisten)
- In fünf Küchenzonen planen (Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Vorbereiten, Kochen/Backen)
- Türen in Unterschränken vermeiden (Schubladen und Auszüge vermeiden unnötiges Bücken und Ausräumen)
- Vollauszüge (bieten uneingeschränkt Übersicht und Zugriff)

Zweckorientierung ist beim richtigen Unterbringen von Füllgut angesagt. Durch konsequente Ausrichtung der fünf Funktionszonen auf Lebensstil und Haushaltsgröße kann jede einzelne Zone zu einem jeweils zweckgerechten Arbeitszentrum der «kürzest möglichen Wege» gestaltet und bestückt werden.



**19** Tiefere Arbeitsflächen erlauben ein Arbeiten nach hinten oder die Integration einer Depotstufe mit zusätzlichem Stauraum (2003, Sanitas Troesch).



**20** Die Wasserstelle aus dem «system 20» ist auf ergonomisches Rüsten und Spülen ausgerichtet – auch hinsichtlich des Materials. Edelstahl ist hygienisch und ein Klassiker im Küchenalltag (2003, Bulthaup).

**21** Die Edelstahlarmlatur «Steel» wurde aus dem Profibereich adaptiert und erlaubt funktionelles Spülen, Rüsten und Kochen (2004, Kludi).

**22** Das Programm «Eisinger Blocks» besteht aus verschiedenen Arbeitsblöcken, die miteinander kombiniert eine ganze Küche ergeben oder auch einzeln eine bestehende Küche ergänzen können. Der Spül-Rüstblock enthält eine Geschirrspülmaschine und das Abfalltrennsystem KEA Motion 600 (2004, Franke).



### Aktuelle Schwerpunkte und Tendenzen

Die Küche wird – ihrem gewachsenen Stellenwert entsprechend – vermehrt an bevorzugter Lage innerhalb des Wohnungsgrundrisses angeordnet und nicht mehr nach Norden verbannt. Aussicht, der Bezug zum Innen- und Außenraum, die Integration ins Wohnumfeld sind zu wichtigen Planungsfaktoren geworden.

Die Küche als Wohnraum stellt neue Ansprüche an die Wohnqualität der Einrichtung und an die Gesamtkonzeption. Sanft und leise laufende Auszüge, die sich von selbst schließen, oder schalldämmende Puffer bei Türen kennzeichnen den neuen Komfort der Möbel. Schallschutz ist bei Möbeln und Apparaten ein wichtiges Thema.

Das Beleuchtungskonzept des Raumes muss heute die funktionale und die atmosphärische Lichtgebung berücksichtigen. Moderne Leuchtensysteme, Minifluoreszenzröhren oder Halogen-Miniflutersysteme erzeugen dabei weißes, blendfreies Licht, wo es gebraucht wird – der Raum wird hingegen stimmungsvoll in Szene gesetzt. Voluminöse Schränke werden wandbündig eingebaut und erscheinen als nahtloses Bild, massige Oberschränke weichen transparenten Glaselementen, und die einst obligatorischen «Keramikplättli» in der Nische sind längst von Glas- oder anderen planen Flächen abgelöst worden.



**23** Der Schubladengeschirrspüler kann einzeln, übereinander oder nebeneinander eingebaut werden und orientiert sich an den individuellen Gewohnheiten. Die ergonomische Platzierung verhindert lästiges Bücken (2004, Bauknecht).



**24** «Blumotion» ist eine verdeckt eingebaute Technik, die Auszüge und Schubladen sowie Möbeltüren mit einer perfekten Bewegung sanft und leise schließen lässt (2002, Blum).

**25** Die Nische wird mit «Slide» neu definiert, indem dieses System Unterbau und Oberschrank verbindet. Die Glaslamellen lassen sich seitlich verschieben (2005, Leicht).



In der Küche von heute kochen mehrere Köche, Ergonomie spielt dabei eine große Rolle. Backofen auf Sichthöhe, Geschirrspülmaschinen auf bequemer Einbauhöhe oder in hohen Schubladen, Kühlschränke mit individuell definierbaren Kühlzonen, Kehrrichtelemente mit funktionellen Einteilungen und neue Funktionseinheiten unter der Spüle verschieben bisherige Planungsgrundsätze. Beim Kochfeld sind nebeneinander angeordnete Kochstellen weitaus funktioneller als das traditionelle Kleeblatt. Starre Tablare sollten in Unterschränken nichts mehr zu suchen haben.

Koch- und Einkaufsgewohnheiten haben sich verändert, Gleiches trifft auf Gerätetechnologien und Materialien zu. Das zunehmende Gesundheits- und «Frische»-Bewusstsein hinsichtlich der Lebensmittel und immer raffiniertere Angebote auf der Seite der Fertigmenschen haben das Kochen und Kochverhalten verändert. Ebenso wurden mit der zunehmenden Reisefreudigkeit in ferne Länder ganz andere Kochkulturen entdeckt. Der Einzug des Wok in die europäische Küche ist nur ein Beispiel dafür. Nach der Mikrowelle treten derzeit Dampfgargeräte ihren Siegeszug an und bahnen sich den Weg in die Standardküche. Das Kochen verlagert sich vom Herd mehr und mehr auf diese Geräte, die schonungsvoll mit den Nahrungsmitteln umgehen und in kurzer Zeit perfekte Kochresultate garantieren. Dafür nimmt der Anspruch an hygienische, funktionelle Rüstbereiche und Rüstflächen zu.

Eine weitere Entwicklung betrifft die Dinge, die in einer Küche verstaut werden müssen: Werkzeuge, Pfannen, Messer, Bestecke, Geschirr und viele andere Geräte und Utensilien. Das in der Vergangenheit auf Horten und Sammeln ausgerichtete Verhalten wird vermehrt einer Entrümpelung Platz machen. Die Konzentration auf das, was man wirklich braucht, das Abwerfen von unnötigem Ballast wird auch die Küche erreichen: Anzahl und Art der Stauräume sind einem ständigen Wandel unterworfen.



**26** Induktionskochen kommt aus dem Profibereich. Die Wärme wird über Induktionsspulen direkt in der Pfanne erzeugt, die Kochfläche bleibt kalt. Die Technologie erlaubt schnelles, sicheres Kochen in sehr feinen Temperaturabstufungen (2003, V-Zug).



**27** Fernöstliche Kochkultur hat auch den europäischen Küchenalltag verändert. Das Induktionskochfeld wurde speziell auf einen Wok zugeschnitten (2004, Electrolux).



**28** Garen im Dampf kann mit sanftem oder mit Hochdruck erfolgen. Der «Imperial Steamer» ist das klassische Hochdruckgerät (2003, Miele).

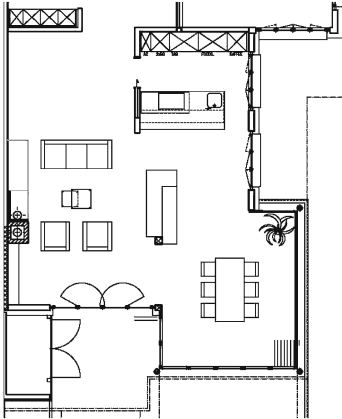


### Sichtweisen aus der Praxis

Inwiefern sich individuelle Vorstellungen, gestalterische Konzepte und theoretische Forderungen kombinieren lassen, kann nur die konkrete Praxis zeigen. Aus diesem Grund sind einige in den Küchenplanungsprozess integrierte Spezialisten befragt worden. Es zeigt sich, wie je nach Tätigkeitsbereich unterschiedliche Schwerpunkte im Vordergrund stehen, die jedoch im Idealfall bei der Umsetzung in die Praxis alle Berücksichtigung finden sollten.

*Der Architekt:* Martin Lanz, Architekt ETH/SIA<sup>8</sup>

«Die räumliche Zuordnung von Küche, Essen, Wohnen ist bei der Grundrissentwicklung von zentraler Bedeutung. In den letzten Jahren hat sich Wohnen zu einem räumlichen Erlebnis entwickelt, die räumlichen Einheiten haben sich seit Anfang der achtziger Jahre vereinheitlicht und sind austauschbar geworden. Die Detailplanung entwickelt sich aus der Form des Raumes heraus.»

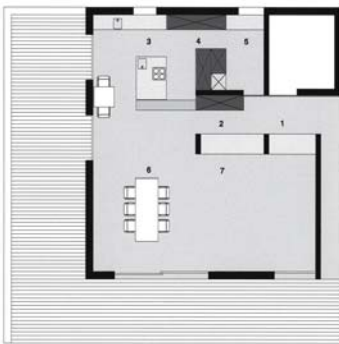


**29–30** Küche mit offenem Übergang in den Wohnbereich (2004, Meyer, Moser, Lanz Architekten, Zürich), Grundriss, Ansicht.



*Der Innenarchitekt und Designer:* Kurt Greter, Innenarchitekt VSI/SDA<sup>9</sup>

«Küche und Essbereich bilden zusammen den Mittelpunkt der Wohnung. Diese Küche steht für Wärme, Treffpunkt, Genießen, Handwerk, Erholung, Entspannung. Sie ist eine Werkstatt, in der jeder Nutzer seine individuellen Bedürfnisse hat und an die er seine individuellen Anforderungen stellt. Ein Stiefkind bei der Planung ist der gesamte Ablauf von Einkaufen, Lagern, Versorgen, Kühlen, Bevorraten. Insofern spielt die räumliche Anordnung der Küche in der Nähe zum Eingangsbereich eine wichtige Rolle: Entrée, Kochen, Versorgen darf durchaus als Einheit kombiniert werden.»



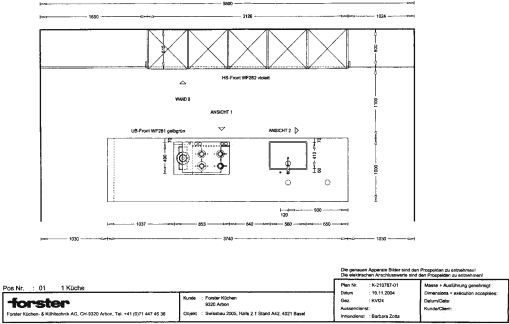
**31–32** Offene Küche in einer Attika-Wohnung (2004, Entwurfsatelier Kurt Greter, Zürich), Grundriss (1 Eingang, 2 Garderobe, 3 Küche, 4 Versorgen, 5 Waschen/Arbeiten, 6 Essen, 7 Wohnen), Ansicht.



Die Architektin und Produktmanagerin: Sara Kräuchi, Architektin FH<sup>10</sup>

«Die Vorgaben von Architektenseite sind vielfach schon so stark, dass auf Seite der Hersteller nur noch die Detailumsetzung verbleibt. Vielfach wird die Planung im Architekturbereich den Hochbauzeichnern übergeben, die sich an die gängigen Standards halten: Schweizer Normenbund, Neufert, SMS-System. Einem Plan ist anzumerken, ob eine Küche aus Leidenschaft geplant wurde oder nach diesen generellen Richtlinien. Eine wichtige Rolle spielen funktions- und gestaltungsgerechte Materialien; Stahl, Chromstahl, Granit (je nach Porosität), Beton, Kunststeine und Glas werden den hygienischen und ästhetischen Anforderungen gerecht.»

33–34 Kücheninsel mit Beton-Arbeitsplatte, kombiniert mit Stahlmöbeln in Lackierungen der Farbkollektion (2005, Forster), Ansicht, Grundriss.

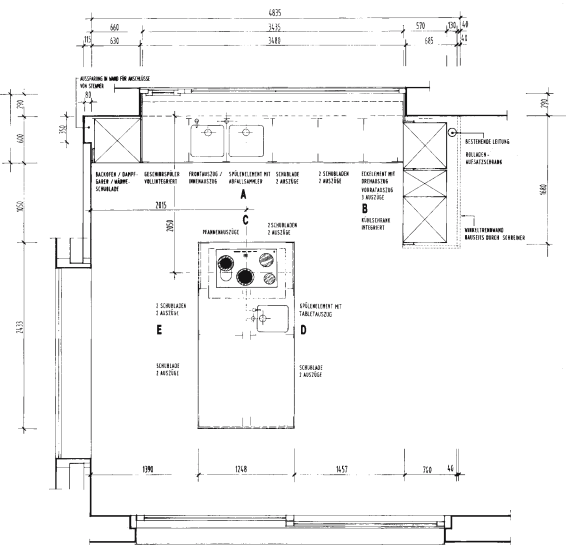


Der Küchenspezialist: Thomas Wiesmann<sup>11</sup>

«Der wichtigste Faktor für die Küchenplanung ist, zuhören zu können: Der Kunde, der Nutzer und dessen Bedürfnisse müssen im Mittelpunkt stehen. Nicht jeder kann in jeder Küche kochen, deshalb kommt man mit einer umfassenden Frageliste den Kundenbedürfnissen auf die Spur. Diese haben sich in den letzten 20 Jahren stark entwickelt, nicht zuletzt aufgrund der unterschiedlichsten Haushaltsstrukturen: Mobiles Doppelleben an verschiedenen Orten, Single-Dasein mit großer Gästeschar oder Neu-Aufbruch der Generation «50 plus» sind einige Stichworte. Wie viele Personen in der Küche kochen, ob Mann oder Frau am Herd stehen und nach welchen Gewohnheiten gekocht wird, sind Parameter, die in das Planungskonzept einfließen müssen.»



35–36 Ideale Küchenlösung mit Kochinsel und angegliederten Funktionszentren (2004, Wiesmann Küchenstudio, Zürich), Ansicht, Grundriss.



*Die Innenausbauezeichnerin: Anna Wenger<sup>12</sup>*

«Die zentrale Rolle spielt die Bauherrschaft, die sich für eine offene oder geschlossene Küche entscheiden muss – oder mit Schiebetüren eine Kompromisslösung findet. Es ist ideal, offene Küchen zu planen, so dass gegen den Raum gearbeitet wird und nicht gegen die Wand. So kann man während des Zubereitens mit den Gästen oder der Familie kommunizieren und muss ihnen nicht den Rücken zukehren. Komfortabel sind übertiefe Arbeitsflächen und ganz wichtig: genügend Platz zwischen Kochstelle und Spülbereich, weil hier ein Großteil der Zubereitungsarbeiten erledigt wird.»



**37** Die voluminösen Vorrats- und Apparateschränke wurden in einen Rahmen gesetzt und erhalten mit der speziellen Kochinsel Wohncharakter. Der Dampfzug ist in der Arbeitsinsel versenkt und wird bei Bedarf ausgefahren (2004, Sanitas Troesch).

*Der Küchentechniker: Peter Hausheer<sup>13</sup>*

«Im Mittelpunkt steht die Entwicklung und Umsetzung möglichst breit anwendbarer Normen und Richtlinien für eine ergonomische, funktionelle und komfortgerechte Küchenplanung und -ausstattung. Ergonomie und Bewegungsabläufe sollten bei der Planung stärker berücksichtigt werden. Kochinseln ohne Wasseranschluss provozieren Umwege und erfordern vielfach technische Meisterleistungen, beispielsweise beim Dampfzug. Feststellbar ist eine Zunahme der Anzahl Geräte in einer Küche und eine Abnahme der Anzahl Möbel, wobei die meisten Fehler bei einem ablaufgerechten Appareteinbau passieren. Technische Dokumentationen der Hersteller geben hier Auskunft.»

**38** Das Modell «Claro» wurde auf perfekte Ergonomie zugeschnitten. Die Kochstelle und der Dampfzug sind höhenverstellbar (2005, Piatti).



### So what?

*Es gibt ergonomische, planerische, technische Grundsätze, die seit Jahrzehnten unverändert in die Küchenplanung einfließen.*

- Die Umsetzung erfolgt mehr oder weniger streng, mehr oder weniger ideenreich sowie mehr oder weniger praxisgerecht und ist abhängig vom Einflussfaktor «Mensch».

Ausgereifte, praxisorientierte Maßsysteme erleichtern die Planungsarbeit entscheidend. Insbesondere bei der Kombination von Möbeln und Apparaten ist der Apparateeinbau nach SMS-System einfach zu planen und garantiert Durchgängigkeit.

*Küchenplanung ist sehr individuell. Die Beziehung zu Küche/Kochen prägt die Planung.*

- Je nachdem, wer die Küche plant (Architekt, Innenarchitekt, Küchentechniker, Designer oder Bauherr), entsteht *bei gleichen Grundbedingungen auf gleichem Grundriss etwas anderes*. Eine Ausnahme bildet der standardisierte Wohnungsbau beziehungsweise Mietwohnungsbau.
- Jemand, der leidenschaftlich gerne kocht, plant eine Küche anders als derjenige, der (nur) leidenschaftlich gerne isst.

Aus den gängigen Normenwerken gehen die Grundsätze für die Planung von Standardküchen hervor. Technische Entwicklungen, Wertveränderungen und neue Rahmenbedingungen aus der Umwelt fließen in diese Grundsätze kaum oder mit großer Verzögerung ein. Hier sind das individuelle Know-how und die Qualität des Planers entscheidend. Otl Aicher bemerkte 1982 im Vorwort zu seinem Buch *Die Küche zum Kochen*: «Designer, die nicht kochen, sollte man erst gar nicht an Küchen heranlassen.»<sup>14</sup> Gleiches sollte für Planer gelten.

*Der Stellenwert der Küche und des Kochens sowie die Ernährungsgewohnheiten nehmen entscheidend Einfluss auf die Planung.*

- Je nach ihrem Stellenwert wird die Küche bereits bei der Raumgliederung im Grundsatz definiert. Bei der Detailplanung und -ausstattung spielen individuelle Koch- und Ernährungsgewohnheiten sowie die Ästhetik eine entscheidende Rolle für die Planung.

Einer Planung nach ergonomischen Grundsätzen steht grundsätzlich nichts im Wege: Küchenhersteller und Zulieferindustrie bieten mit voll ausziehbaren Schubladen und Auszügen, höhenverstellbaren Sockelfüßen, mit weiten Öffnungswinkeln bei Türen sowie verschiedensten Möbeltypen und Organisationssystemen vielseitige Möglichkeiten für die Umsetzung. In der Praxis werden die Grundsätze dennoch oft vernachlässigt, sei es aus Unwissen oder weil Budget oder Ästhetik höher gewertet werden. Vergessen geht dabei, dass die Küche nach wie vor eine Werkstatt ist, die Tag für Tag und über Jahrzehnte genutzt wird.



- 1 Vgl. den Beitrag von Christina Sonderegger in diesem Band.
- 2 Richtungweisend war dabei in vieler Hinsicht die 1936 erstmals erschienene *Bauentwurfslehre* von Ernst Neufert (1900–1986), ein epochales Werk, das noch heute in jedem Architekturbüro zur Überprüfung von Raum-Maßen liegt. Vgl. auch: Walter Prigge (Hrsg.), *Ernst Neufert. Normierte Baukultur im 20. Jahrhundert*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1999 (*Edition Bauhaus*, Bd. 5).
- 3 Die auf einem Breitenraster von 55 cm und einer 1/6-Höhenenteilung basierende SINK-Norm wurde in den sechziger Jahren entwickelt und in der Folge von der gesamten Branche übernommen. Ansätze zur Normierung sind bereits in den dreißiger Jahren zu finden (Maß-Harmonisierung von Gasgeräten). 1996 kam es – ohne Veränderung des technischen Inhalts – zur Umbenennung in SMS (Schweizer Maß-System). Vgl. auch den Beitrag von Christina Sonderegger in diesem Band.
- 4 Otl Aicher, *Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin*, München: Callwey, 1982. – Die Publikation basiert auf umfangreichen Studien, die für Bulthaup entstanden waren, gleichzeitig aber auch auf Aichers eigener Leidenschaft fürs Kochen.
- 5 Details dazu unter <http://www.blum.com> bzw. <http://www.dynamicspace.com> (Zugriff 31.5.05).
- 6 Mehr Informationen zum Ergonomieplaner unter <http://www.amk.de> (Zugriff 31.5.05).
- 7 Frederick, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts mittels zahlreicher Publikationen die Rationalisierung des Haushalts entscheidend vorantrieb, führte bereits 1922 eine Art Fadenstudie zur Untersuchung der Ganglinien bei unterschiedlich angeordneten Küchenmöbeln durch. Vgl.: Eva Scheid, «Heim und Technik in Amerika», in: Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Giessen: Anabas, 1992, S. 86–92.
- 8 Martin Lanz, Architekt ETH/SIA, Meyer, Moser, Lanz Architekten AG, Zürich. Tätigkeitsbereich: Neu- und Umbauten, Objekte in allen Segmenten.
- 9 Kurt Greter, Innenarchitekt VSI/SDA, Entwurfsatelier Kurt Greter, Zürich. Tätigkeitsbereich: Architektur/Innenarchitektur, Büroplanung, Möbeldesign.
- 10 Sara Kräuchi, Architektin FH, Produktmanagerin und Ausstellungsplanerin Forster Küchen, Arbon. Tätigkeitsbereich: Ausstellungsplanung, Küchenplanung und Produktentwicklung.
- 11 Thomas Wiesmann, Inhaber Wiesmann Küchenstudio, Zürich. Tätigkeitsbereich: Individualküchen, gehobenes Segment.
- 12 Anna Wenger, Innenausbauzeichnerin, Küchen- und Ausstellungsplanerin, Sanitas Troesch AG, Bern.
- 13 Peter Hausheer, Leiter Produktetechnik Bruno Piatti AG, Dietlikon. Tätigkeitsbereich: Produktentwicklung, Ausbildung von Technikern und Planern, Mitglied Technischer Ausschuss, Küchen-Verband Schweiz KVS.
- 14 Aicher, *Die Küche zum Kochen*, op.cit. S. 6.



## Die arbeitslose Küche

Was ist nur aus den silbernen Welten geworden, in denen lächelnde Models mit gelackten Fingerspitzen zart auf die Geschirrspültaste drückten oder beschürzte Quoten-Männer mit ihren Freundinnen – um die dreißig – beim gemeinsamen Kochen das gute Glas Rotwein kosteten? Wohin haben sie sich verzogen, diese Bildwelten, die für eine neue, rationelle und doch gemütliche Großfamilien-Häuslichkeit, aufgepeppt mit dem Sexappeal des Singledaseins, warben, die mit Leidenschaft für eine neue Lust am Kochen, als das Freizeit-Hobby schlechthin, für Männer und für Frauen eintraten? Schlägt man heute entsprechende Magazine auf, sind diese gut gelaunten Küchenwesen aus unseren Bildwelten verschwunden. Multimedia-wände, Mobiltelefone und Flachbildschirme und die daran oder davor entspannt konsumierenden oder kommunizierenden Lebewesen sind an ihre Stelle gerückt. Die neue Küche mit ihren am Wochenende kochenden Heim-Profis, die mit Töpfen wie in der Hotellerie hantierten, Messer wie die Fleischer zückten – während die «Con-sommé» unter dem Dampfabzug in der Größe einer Kantinenküche vor sich hin köchelte –, sie hat uns verlassen.

Als Küchenbild-Privatdetektivin möchte man da ein System vermuten, denn die moderne Küche hat eine ganz besondere (Bild-) Geschichte des plötzlichen Aufscheinens und unangemeldeten Verschwindens: Waren es vorerst vereinzelte, seltsam mechanisierte und vereinsamte Haushaltsmaschinen, die nach und nach den archivari-schen Fundus von Sigfried Giedion an der ETH Zürich bereicherten, wurden diese bald durch designinnovative und praktische Einzel-geräte auf dem neusten technologischen Stand ersetzt, die von immer glücklicher werdenden Familien-Frauen bedient wurden. Küchen-geräte, die im Laufe der Zeit in die Designsammlungen von Museen, auf die Müllhalden der Vorstädte oder auf Flohmärkte wanderten. Denn nun verkaufte sich die Küche als ein klassisches Ensemble, als eine untrennbare Einheit, deren Funktionalität durch die Wohn-küche, die Küchenbar und in der Folge durch die millionenschwere Einbauküche für die ganz besonders erfolgreiche Hausfrau-Familie im wahrsten Sinne des Wortes «aufgemöbelt» wurde. Das scheinbar vorerst letzte Aufscheinen der Küche in dieser Kette der Bildwer-dung ist die uns heute bekannte Profiküche für den Heimbedarf, die als Ort der Freizeit, der Muße – und ganz und gar nicht der Arbeit in ihr – Anziehungskraft auch für Männer haben konnte, sollte und durfte.<sup>1</sup>

Werbung für Electrolux-Kühlschränke,  
1951 (Frankreich).





1 Edel, offen und sexy: Die Küche als Designobjekt für schlanke Zeitgenossinnen und trendbewusste Zeitgenossen.

Selbst wenn die verschiedensten historischen und aktuellen Geräte und Küchenformen weiterhin ihre Interessenten und Nutzerinnen haben und in Edelküchen in Spezialmagazinen noch beworben werden, so ist es doch deutlicher denn je: Die neuen Kommunikationstechnologien haben offiziell das Rennen gemacht und das schöne neue Küchenbild verdrängt.

Ist dieser küchenfeindliche Trend in der Werbung nur Ausdruck kalkulierender Wirtschaftsentscheidungen auf den multinationalen Chefetagen und so genannter «gesättigter Märkte»? Oder ist das Verschwinden der Küche aus unseren Alltagsbildwelten auch mit jenen Erkenntnissen aus den Sozialwissenschaften zu erklären, wonach die Hausarbeit jene ist, die die meisten Menschen im 21. Jahrhundert um jeden Preis zu meiden suchen? Jedenfalls wurde dies in einer von Arlie Russell Hochschild Ende der neunziger Jahre durchgeführten Untersuchung in den USA festgestellt, in der immer mehr Angestellte, Frauen und Männer ihr Privatleben, die Essenszubereitung, den Haushalt, die Beziehung und die Sorge um die Kinder als eine große Überforderung und als kaum zu «managen» beschreiben, während der Lohnarbeitsalltag selbst als organisiertes und strukturiertes Gefüge empfunden wird, in dem man, wenn man sich entsprechend verhält, mit Anerkennung und persönlichem Weiterkommen rechnen kann.<sup>2</sup> Eine Welt, die dem Zuhause entgegengesetzt zu funktionieren scheint, in der es Gleichstellungsbeauf-



trage gibt, in der man gefördert werden und gegen Mobbing rechtlich vorgehen könnte etc., etc. Selbst wenn dies mehr Versprechen als Realität bleibt, so ist doch der Jargon der Aufmerksamkeit gegenüber den Bedürfnissen der Arbeitenden, die einmal durch die Arbeiterbewegung durchgesetzt wurden, im Bereich des Haushalts ganz und gar nicht zu finden. In der Küche, am Staubsauger und an der Kinderwiege warten keine Beförderung, kein dreizehnter Monatslohn und schon gar keine Gleichstellungsbeauftragten.

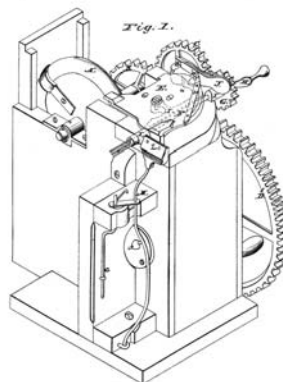
Über die Küche als Arbeitsplatz und Arbeitsverhältnis nachdenken zu wollen beinhaltet daher, mit zu bedenken, wie diese Arbeit im Alltag bewertet ist und sich historisch wandelte. Zudem lässt sich die Arbeit in der Küche – wie es uns die Bulthaupt-Varianten des Küchenglücks suggerieren möchten – eben gerade nicht von der Geschichte der sonstigen zu verrichtenden Hausarbeit trennen und auch nicht von der Tatsache, dass die Küche eine zentrale Rolle gespielt hat für eine ganz bestimmte Vorstellung von Weiblichkeit als eine Norm der Moderne. Denn auch aus diesem Grund wurde die Arbeit am Herd und im Hause als lästig empfunden. Sie abzuschaffen hat jedenfalls ebenso eine lange Tradition, wie das Bestreben, sie als «natürlichen» Arbeitsplatz der Frau zu verherrlichen. Die Versuche, Hausarbeit abschaffen zu wollen, sind, wie ich zeigen möchte, daher einerseits in der Rationalisierung und Mechanisierung der Arbeitsprozesse begründet, in den Fantasien der Vollautomatisierung, und andererseits in der geschlechtlichen Arbeitsteilung wie auch der räumlichen Trennung von Öffentlichkeit und Privatheit und deren unterschiedlicher gesellschaftlicher Wertschätzung.

Hausarbeit hat sich durch die Rationalisierung und Technologisierung grundlegend verändert. Die Küche nimmt dabei einen ganz besonderen Platz ein, denn an und in ihr werden unterschiedliche Technofantasien probiert, die spiegelbildlich die formelle Ökonomie der Erwerbsarbeit in den informellen Raum der Haus- und Familienarbeit projizieren.<sup>3</sup> Zudem wird die unbezahlte Arbeit zu Hause und das Bedienen, Bekochen und Pflegen von Männern, Kindern und anderen Familienangehörigen seit der ersten Emanzipationsbewegung im 19. Jahrhundert als der zentrale Mechanismus der Unterdrückung von Dienstboten und Frauen betrachtet. Sie von dieser Last zu befreien ist ein Hauptanliegen des Feminismus und anderer Emanzipationsbewegungen geblieben. Wie in anderen Bereichen der Arbeitswelt wurde auch hier große Hoffnung auf die

2 L. Van Hoesen, Schäl- und Schneidegerät für Äpfel («Apple Parer and Slicer»), 1855 USA.

3 «The Packaged Kitchen», 1940er Jahre. Originale Bildunterschrift vom *British Council*: ««Small Packet» kitchen fitment for use in converted flats. These fitments are delivered in crates ready for assembly. When erected the fitment includes gas cooker, refrigeration, gas water heater, stainless steel sink and cupboard accommodation.»

*L. Van Hoesen,  
Apple Parer and Slicer.  
N° 13,891. Patented Dec. 4, 1855.*



Möglichkeit gesetzt, dass die technische Innovation eine Lösung der Geschlechter- und Klassenungleichheiten im Haus erzeugen könnte. Eine Vorstellung, die heute mittels zahlreicher Studien widerlegt wird, denn trotz High-Tech Küchen und Doppelverdiener-Haushalten ist die Arbeit zu Hause bis heute zu 90 Prozent bei den Frauen geblieben und wird zunehmend weltweit an Menschen – vor allem an Frauen – mit migrantischem Hintergrund outgesourct.<sup>4</sup>

Und auch diese Tatsache verschwindet, wird unsichtbar und scheint kein politisches Faktum und kein herrschendes Bild mehr zu sein, mit dem es sich heute zu befassen lohnt. Um diese Unsichtbarkeiten und Sichtbarkeiten der Küche einerseits und der darin stattfindenden Tätigkeiten andererseits verstehen zu können, ist auf die Geschichte ihrer radikalen Neubewertung durch Mechanisierung, Rationalisierung und Technologisierung zurückzublicken, auf die Zeit der so genannten Dienstbotenkrise, als die Tätigkeit im Haus im betriebswirtschaftlichen Sinn zur Arbeit erklärt werden sollte, um sie gleichsam zu beschleunigen und zu verringern.

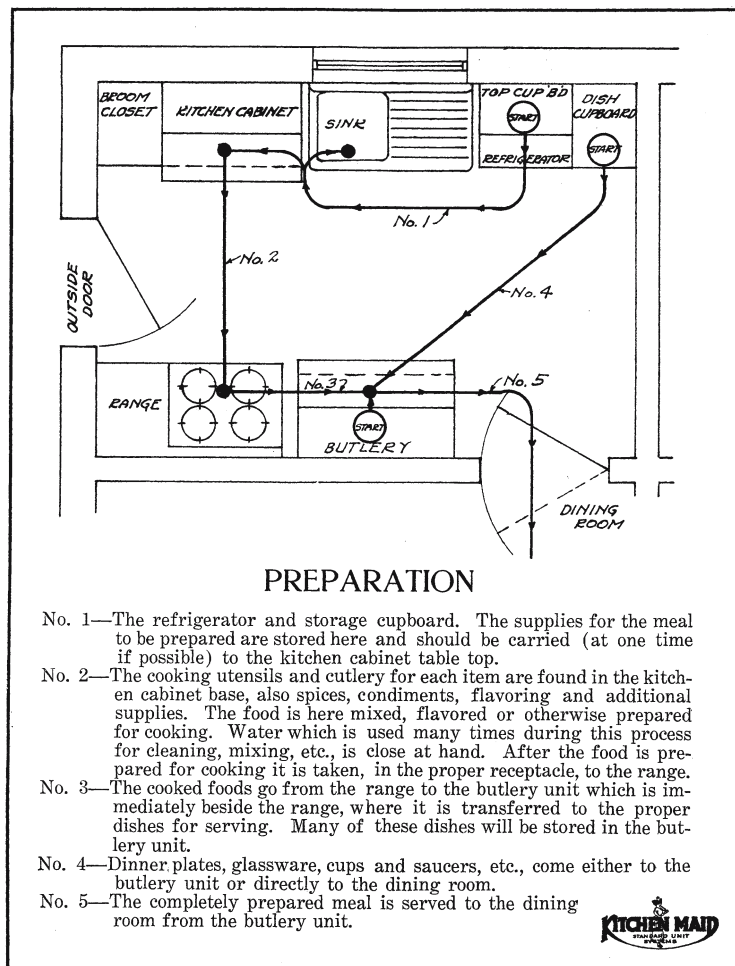
### Die mechanische Braut

Nach Judy Wajcman<sup>5</sup> ist die aufkommende Ideologie der Kleinfamilie als «reines Glück» und der Rückgang der bezahlten und unbezahlten Haushaltshilfen (als unbezahlte galten unverheiratete Töchter und Tanten sowie Großeltern) und damit die Übertragung

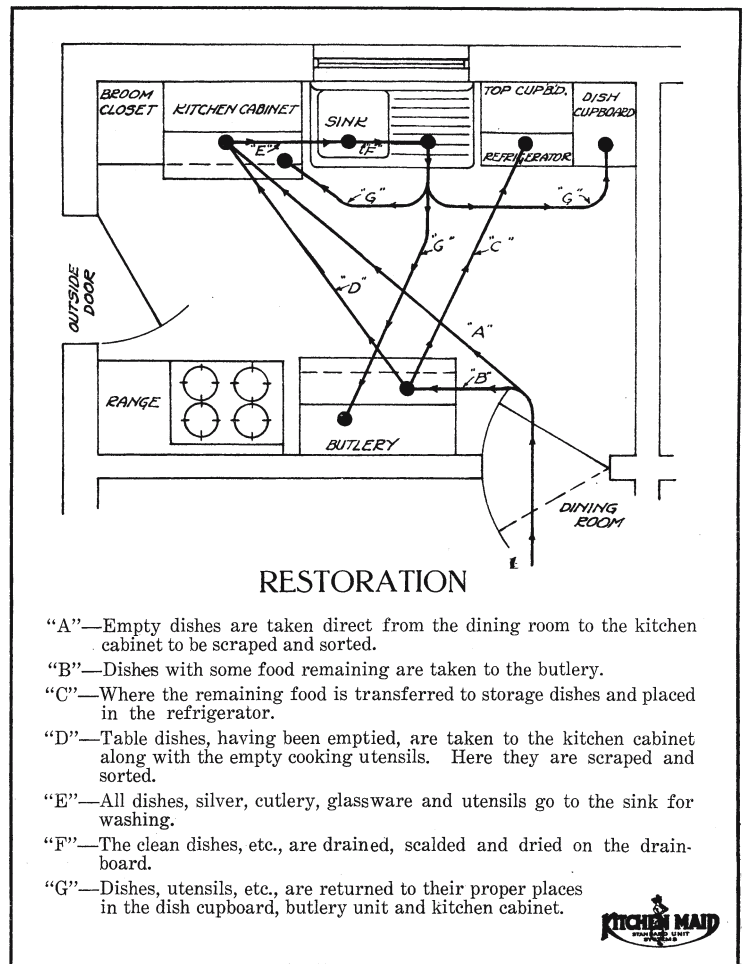


4 Visuelle Darstellung eines repetitiven Arbeitsvorgangs mittels Drahtmodellen: Bewegungsstudien von Lilian M. und Frank B. Gilbreth, um 1912.

5 «Preparation – Restoration»: Doppelseite aus der Broschüre *Kitchen Planning* der US-Firma Kitchen Maid, 1930.



aller Arbeit auf die Hausfrau eine der folgenschwersten Veränderungen in der Organisation von Hausarbeit. Der stärkste Rückgang der Haushaltshilfen in bürgerlichen Familien fand in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts statt und ist damit zu erklären, dass bereits im 19. Jahrhundert männliche Dienstboten zunehmend in den industriellen Produktionsprozess einbezogen wurden und nach und nach durch Frauen, die so genannten «Dienstmädchen» abgelöst wurden. Die «Dienstmädchenfrage» wird zudem in Frauenmagazinen der Zeit als moralische Frage behandelt, da sie scheinbar die Stabilität des bürgerlichen Haussegens in Frage stellte. Zum anderen wird die «Dienstmädchenfrage» bald auch eine politische Frage, da die Sozialisten die Hausangestellten als Teil der unterdrückten Klasse entdecken. Tatsächlich aber ist der Rückgang der bezahlten und unbezahlten Haushaltshilfen mit einem grundlegenden gesellschaftlichen Wandel in den kapitalistischen Gesellschaften zu erklären, in dessen Verlauf die Dienstleistungsgesellschaft des 19. Jahrhunderts in eine Waren produzierende und konsumierende Gesellschaft und somit in den ökonomischen Kreislauf des so genannten *Fordismus* transformiert wurde, in den alle Klassen integriert werden sollten. Zeitgenössischen Technologie- und Architekturtheoretikerinnen zufolge stimulierte das Verschwinden von Hausangestellten vor allem aber die Rationalisierung und Technologisierung der Hausarbeit.



Die Mechanisierung der Hausarbeit fand zuerst in den USA statt und umfasste in erster Linie alle Reinigungsprozesse: Waschen, Bügeln, Geschirr-, Teppich- und Möbelreinigung und in der Folge die Automatisierung der Heiz- und Kühlvorgänge. In Europa wurde mit der einsetzenden Industrialisierung der Übergang von Handarbeit zu Maschinenarbeit durch die Mechanisierung von Arbeitsabläufen in Manufakturen und ersten Massenproduktionsstätten vorangetrieben. Automatisierte Mechanismen wurden dabei in betriebswissenschaftlichen Analysen zueinander in Beziehung gesetzt, vor allem, um sie mit dem daran arbeitenden Körper zu synchronisieren. Die Reorganisation oder «Optimierung der Arbeitsvorgänge», wie sie im Fließband und in der wissenschaftlichen Betriebsführung (im tayloristischen System) zum Ausdruck kamen, suchen alle nach einer Beschleunigung der Arbeitsvorgänge, um eine höhere Stückzahl bei geringerer Zeitnutzung zu erreichen. Die Beschleunigung, so die Annahme, erreicht man durch die Verbesserungen der Organisation gewohnter Arbeitsvorgänge, die man in rationaler Weise neu anordnet und den arbeitenden Körpern durch entsprechende Disziplinierung antrainiert. Wichtige Vertreter dieser Optimierungslehren waren Frank und Lilian Gilbreth, die mit der Technik der Fotografie Bewegungsstudien festhielten und in dreidimensionale Modelle übertrugen. Diese Modelle dienten der Schulung von Arbeiterinnen und Arbeitern in den Fabriken, um effizientere Bewegungsabläufe zu erzielen. Diese Methoden der Bewegungsablaufsmodelle wurden von Lilian Gilbreth auch auf die Abläufe in der Küche übertragen und finden sich in den Rationalisierungsmodellen der Küche bis heute wieder.

Die Mechanisierung des Haushalts im 19. Jahrhundert stand in den USA zudem in einem engen Zusammenhang mit den Emanzipationsbewegungen. Eine der wichtigsten Vertreterinnen der Rationalisierung des Haushalts war Catherine Beecher (1800–1878), die wie viele Sozialreformerinnen der amerikanischen Bürgerkriegszeit aus einer puritanischen Predigerfamilie Neu-Englands stammte. Gemeinsam mit ihrer Schwester, Harriet Beecher-Stowe, der Verfasserin von *Onkel Tom's Hütte*, schrieb sie das Lehrbuch *Domestic Economy*. Sie propagierte die Professionalisierung der Haushaltstätigkeiten und führte die Hauswirtschaftslehre als wissenschaftliche Disziplin ein. Im ebenfalls zusammen mit ihrer Schwester verfassten *The American Woman's Home*, das 1869 erschien, heißt es: «Alle Menschen sind (nach der Unabhängigkeitserklärung) einander gleichgestellt. [...] Es gibt keine erblichen Titel, keine Monopole, keine privilegierten Klassen. [...] Die Institution häuslicher Dienstbarkeit hat jedoch noch etwas von dem Einfluss feudaler Zeiten an sich.»<sup>6</sup> In Catherine Beechers Verständnis sollte die «Last des Haushaltsgeschehens» in einer demokratischen Gesellschaft ohne Butler, Dienstmädchen und afro-amerikanische Sklaven getragen werden. Die Konsequenz, die sie daraus zog, war, dass die Hausarbeit vor allem effizienter zu gestalten sei. Komfort und Privilegien der Bürgerklasse und des Patriarchats sollten dabei erhalten bleiben. Ehe und Hausfrauendasein galten weiterhin als erstrebenswerter Lebensstil, wobei ein «combined labor model» nun neue Beziehungen der Familienmitglieder untereinander forderte. Die Entprivatisierung der Hausarbeit oder auch die Neudefinition der Frau als eine öffentlich und aktiv Handelnde waren ihr, wie verschiedene Dokumente belegen, eine fremde, ja abstoßende Vorstellung.<sup>7</sup>

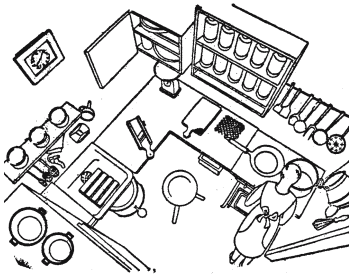


Mittels zahlreicher Publikationen und Ausstellungen in ganz Europa sollten die Ideen des rationalisierten Haushalts in den 1920er und 1930er Jahren einem breiten Publikum näher gebracht werden. Die «Frankfurter Küche» von Margarete Schütte-Lihotzky diente dabei als Vorbild für zahlreiche Musterlösungen: Ausstellung «Die praktische Küche», Gewerbemuseum Basel, 9. Februar – 16. März 1930.

6 Küche von Rudolf Preiswerk.

7 Annonce aus den *Basler Nachrichten*, Nr. 277, 1930. Als Vorlage für die Zeichnung diente die Aufnahme der Küche von Rudolf Preiswerk.

## moderne küchen



sollen heute so eingerichtet sein, daß sie der vielbeschäftigten Hausfrau eine Erleichterung an Arbeit und Zeit bieten. Viel Neues wurde geschaffen und Altes, Erprobtes verbessert. Verlangen Sie unsere Gratisbroschüre.

### „Die Küche von heute“

und lassen Sie sich die verschiedenen Gegenstände unverbindlich u. ohne Kaufzwang in unserem Laden am Marktplatz vorzeigen.

# blaser

9265 13/13

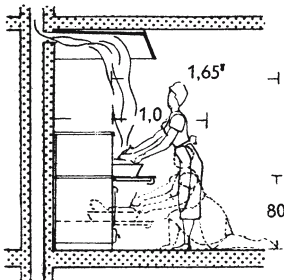
marktplatz 17

Nach Beechers Vorstellung sollte die zum neuen Ideal erkorene amerikanische Kleinfamilie zu einem privaten «Betrieb» umorganisiert werden, denn ehemalige Hausangestellte und Diener (ehemals afro-amerikanische Sklaven) wurden nach neuer demokratischer Lebensart durch die Neuorganisation der Hausarbeit und in der Folge durch die Entwicklung immer ausgetüftelterer Maschinen ersetzbar. Die Hausfrau sollte zur Kleinbetriebsleiterin werden, die ihre Tätigkeiten im Haus zu professionalisieren hatte.

Die Lehren zur Optimierung der Haushaltsführung und der Versuch, Hausarbeit wissenschaftlich zu fassen und zu bewerten, führten in der Folge zu einer Reorganisation des Haushalts auch im architektonischen Sinn und setzten gleichzeitig die moderne Hausfrau mehr und mehr in den Mittelpunkt der zu verrichtenden Tätigkeiten. Die Ergebnisse der Bewegungs- und Ablaufstudien der Gilbreths und anderer Betriebswissenschaftler/innen wurden dabei in architektonische Modelle und Gestaltungsversuche umgesetzt, die den Maximen folgten, den Zeitaufwand der Hausarbeit zu reduzieren und die hygienischen Verhältnisse zu verbessern. Im Europa der 1920er Jahre wurden im sozialdemokratischen Deutschland im Zuge des Neuen Bauens die ersten «funktionalen» Entwürfe realisiert – wie beispielsweise die modellhafte Küchengestaltung von J. J. P. Oud in der Weißenhofsiedlung in Stuttgart (1927).



Die Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky (1897–2000) gilt als eine der ersten Architektinnen, die in den zwanziger Jahren die berufstätige Familien-Frau wie auch die Alleinstehende in ihren Entwürfen bedachte. Schütte-Lihotzky, die ebenfalls dem Funktionalismus verpflichtet war, wollte die Haus- und Pflegearbeit zum Industrialisierungsprozess in ein neues Verhältnis setzen und entwickelte so nicht nur Wohnungen für Jungesellinnen, sondern auch Kindertagesstätten sowie die berühmte «Frankfurter Küche». Schütte-Lihotzky gehörte zu jenen Sozialreformerinnen und Architekten, deren Ziel es war, durch Arbeitswegverkürzungen im Haushalt und die Optimierung des Designs Frauen zu ermöglichen, in der Arbeitswelt und am industriellen Produktionsprozess teilhaben zu können.<sup>8</sup> Das Modell der «Frankfurter Küche» gilt als vorbildlich und ist wie seine Pendanten männlicher Kollegen ein sozio-technisches Reformprojekt.



14 Tiefliegende Herdzüge sind unbequem und platzraubend. Über Kochstellen Brodelfang anordnen

8 Genormte Effizienz nach dem Regelwerk: Zeichnung aus Ernst Neuferts unumgänglicher *Bauentwurfslehre*.

Die «Frankfurter Küche» zeigt beispielhaft die Problematik der emanzipatorisch angelegten Gestaltungsansätze auf, welche die moderne Massenwohnbauweise vorwegnahm. Die Verkürzung der Arbeitswege durch ein neues funktionales Design löst die Hausfrau noch lange nicht von der traditionellen Pflicht, diese Arbeit weiterhin alleine verrichten zu müssen, selbst wenn sie berufstätig ist. Die Küchenarbeit wurde zwar professionalisiert und zweckmäßiger gestaltet, gleichzeitig haftete ihr die Vorstellung an, dass sie nur rationell zu bewältigen sei, da sie sonst zur untragbaren «Last» würde: eine «Zeitverschwendung», die man schnell hinter sich zu bringen hat. Die Hausfrau war nun angeleitet, sich ebenso praktisch, rational und wissend zu geben. Die «moderne Frau» musste ihre Handgriffe überprüfen, verfügte über spezifisches hauswirtschaftliches Wissen und einen funktionalen, zweckmäßigen Geschmack, in dem jeder Schnickschnack, jeder Kitsch und Schnörkel nur stören konnte. Effizienz, Gerichtetheit und Fleiß mussten nunmehr von den Akteurinnen vollkommen verinnerlicht werden. Ein schlechtes Gewissen stellte sich ein, wenn die Fenster nicht nach Stundenplan am Mittwoch geputzt wurden, das Geschirr nach dem Mittagessen nicht gleich gespült wurde, die Lohn- und Hausarbeit nicht optimal ohne Mühe erledigt werden konnte. Über diese Zurechtweisung zur zeitsparenden Hauswirtschafterin und Angestellten hinaus wurde in den architektonischen Sozialtechniken der Moderne die Grundlage der geschlechtlichen Arbeitsteilung eines «Ernährerhaushalts» nicht angegriffen, sondern in gewisser Weise räumlich institutionalisiert.<sup>9</sup>

Betriebswissenschaftler, Architekten und Ingenieure bemühten sich vielmehr darum, durch die Mechanisierung und die nachfolgende Technologisierung des Haushalts die darin stattfindenden lebensnahen Tätigkeiten weitgehend «wegzurationalisieren», da sie keine «wahre Arbeit» im Sinne des Industriezeitalters darstellten. Abgeschafft wurde die Hausarbeit bekanntlich keineswegs. Der Versuch, Tätigkeiten abzuschaffen oder zu beschleunigen, unterliegt – wie es Foucault beschreibt – insgesamt einem grundsätzlich *negativen* Prinzip: Es gibt vor, Zeit zu sparen, um gleichzeitig immer neue Arbeitsschritte zu schaffen.

### «Halb eins, und der Spinat ist immer noch nicht fertig!»

Die Mechanisierung und Rationalisierung der Küche und der Reinigungsvorgänge schafften die Basis für eine breite Technologisierung der Hausarbeit im Europa der Nachkriegszeit. Die Ernährungsindustrie expandierte und entwickelte neue zeitsparende Geräte, die ihren Platz in Supermärkten und Tiefkühlfächern eroberten. Ab den sechziger Jahren wurden die «weißen Technologien» – Kühlschrank, Herd und Waschmaschine – auf neue Art und Weise umfassend vermarktet. Die Entwicklung des Fernsehens brachte der Hausfrau, die im Sinne modernster Stadtplanungskonzepte tagsüber einsam im Einzelheim der neu erschaffenen Suburbia-Siedlungen verweilt, das Tagesgeschehen, aber auch die neusten Konsumangebote via Bildschirm nach Hause. Die «praktischen» Haushaltsgeräte für das neue Konsumsegment Haus- und Familienfrau: Waschmaschinen, Staubsauger etc. wurden und werden bis heute hauptsächlich von männlichen Designern entwickelt.<sup>10</sup> Allerdings vereint die Hausfrau nun die zentralen Arenen der Warenproduktion und Vermarktung der Nationalökonomien der Nach-



9 Filmstills aus einem Werbespot für Findex-Spinat von Roco Frisco, 1961.

kriegszeit: Von der Hausarbeit durch die Reorganisation des Haushaltsgeschehens und neue Technologien scheinbar befreit, arbeitet sie jetzt auch mehr und mehr für so genannte «Frauenlöhne» in den Produktionsstätten, in denen jene Konsumgüter hergestellt werden, die sie kaufen und benutzen soll.<sup>11</sup>

Zeitbudgetforschungen beweisen, dass Hausarbeit sich durch die Maßnahmen der Mechanisierung und Technologisierung bis heute nicht maßgeblich verringert hat. Die Haushaltstechnologie hat zwar die Produktivität der Hausarbeit erhöht, zugleich wurde sie jedoch mit steigenden Erwartungen an die Rolle der Hausfrau begleitet, so dass der Hausfrau mehr Arbeit aufgebürdet wurde, die vor allem in der Art und Weise der Haushaltsführung liegt. Es sind eine ganze Reihe neuer Aufgaben entstanden, die zwar körperlich nicht so anstrengend sind, aber ebenso viel Zeit in Anspruch nehmen wie die Tätigkeiten, die sie zu ersetzen vorgeben. Über die Arbeit hinaus beweisen verschiedenste Studien, dass die Hauswirtschaftstechnologie die traditionelle Arbeitsteilung zwischen Paaren verstärkt und Frauen noch fester in ihre traditionelle Rolle eingebunden hat. Unter anderem auch deswegen, weil diese Technologien dazu genutzt werden, Arbeit zu privatisieren, statt sie zu kollektivieren, und daher eine Umverteilung der Hausarbeit verhindert wird.

Das uns heute geläufige Modell der «combined labour», in dem alle Familienmitglieder sich am Haushaltsgeschehen beteiligen sollten, hat schließlich die Partizipation der Männer an der Hausarbeit nicht maßgeblich gefördert, auch nicht durch die Maßnahmen der Rationalisierung im Sinne der Anerkennung der Haushaltsführung als Wissenschaft. Nach Judy Wajcman kann eine gleichberechtigte Verteilung der Hausarbeit gerade durch die verschiedenen Technologisierungsschübe wieder aufgehoben werden, und die Zeit, die Männer für Hausarbeit aufwenden, verringert sich. Zudem ist das

**Doppelten Spass...**

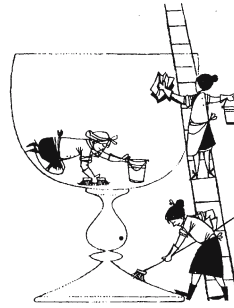
berichtet Ihnen das Kochen und Backen wenn PROMETHEUS-BEL-DOOR-Backofen und -Kochplattenteil getrennt je auf der richtigen Gebrauchshöhe eingebaut sind. BEL-DOOR, der schönste und modernste Elektroherd mit Leuchtschaltern, beheizbarer Geräteschublade, schrägem Schalterpult, grossem Backofen mit ausziehbarer Tür und Schauglas, Innenbeleuchtung, Thermostat, Infrarotgrill sowie Grillspiess mit Motor.

*Prometheus*

PROMETHEUS AG  
FABRIK ELEKTR. HEIZ- UND  
KOCHAPPARATE  
LIESTAL TELEFON 061/844471

10 Werbung für Prometheus-Backherde, 1960.

11 Werbung für Gally-Geschirrspülmaschinen, 1960.



## Die Gally spült Ihr Geschirr sauberer, als Sie es selbst könnten!

Verhältnis von Frauen und Männern zur Haushaltstechnologie auch aus ihrem Verhältnis zur Hausarbeit und ihrer Beziehung zu Maschinen zu verstehen. Kulturelle Vorstellungen von Männlichkeit heben die Kompetenz in Gebrauch und Reparatur von Maschinen hervor. Maschinenkompetenz konstituiert traditionell das, was als männlich gilt, denn sie demonstriert die Kontrolle über die physische Umwelt. Frauen können im traditionellen Verständnis Benutzerinnen von Maschinen sein, vor allem von solchen, die mit der Küche und mit Reinigungsprozessen zu tun haben, aber dies wird nicht als technische Kompetenz angesehen.<sup>12</sup> Letztlich haben die Verwissenschaftlichung und Effektivierung der Hausarbeit wesentlich dazu beigetragen, die Rolle der Frau in ihr festzuschreiben. Gleichzeitig liegt der betriebswissenschaftlichen Analyse der Hausarbeit eine zweite negative Dynamik zugrunde, da die geleistete Arbeit als «abschaffbar» angesehen wird und unattraktiv bleibt.

Männliche Autoren hielten in den fünfziger, sechziger und siebziger Jahren sogar hartnäckig die Vorstellung aufrecht, die Hausfrau hätte durch die Technologisierung des Haushalts kaum mehr etwas zu tun. Ende der fünfziger Jahre argumentierte der Soziologe Talcott Parsons, dass die Industrialisierung dem Familiensystem viele Funktionen genommen hat, so dass der Hausfrau lediglich noch der Konsum geblieben sei.<sup>13</sup> Die Funktion der Frau sei reduziert auf die Sozialisation der Kinder und die Stabilisierung der erwachsenen Persönlichkeit. Die Hausarbeit, das Putzen und Waschen, die Essenszubereitung und die Küche waren nach Parsons bereits keine Arbeit mehr, da diese in seiner Auffassung vollständig automatisiert worden war. So machte die Maschine die menschliche Tätigkeit unsichtbar.

### The Good Companion

Der Frau kommt seit den sechziger Jahren vor diesem Hintergrund eine emotionale Funktion zu – im Gegensatz zu der «ernsthafteren» rationalen, männlichen Welt der Erwerbsarbeit. Die Tätigkeit im Haus wird zunehmend als Ausdruck der Zuneigung der Hausfrau zu ihrer Familie interpretiert. Die ersten Bestrebungen von Catherine Beecher, die Hausarbeit zu objektivieren und als Arbeitsplatz anzuerkennen, haben sich im Zuge der Technologisierung des Haushalts in ihr Gegenteil verkehrt: Da die Frauen durch die Einführung



der Technik angeblich nun nichts mehr zu tun hatten, sondern sich in der Logik der Technologisierer in einer Art unfreiwilligem Müßiggang oder Arbeitslosenzustand befanden, stehen seit den sechziger Jahren die emotionalen Aufgaben wieder im Vordergrund: die Dekoration, die freundliche Stimmung, die über alles liebende und fürsorgliche Frau und Liebhaberin, die erziehungswissenschaftliche Neubewertung der Mutterrolle und Kindererziehung. Die Umwandlungen in der Struktur der neuen Haushaltsarbeiterschaft wurden so von einer nächsten Ideologie des Hausfrauendaseins begleitet. Denn die Hausarbeit hat im Industrialisierungsprozess alle Stufen der Betriebsreorganisation durchlaufen und bekam die Technologiekrise der sechziger und siebziger Jahre zu spüren. Dies drückt sich auch in der Funktion der Küche aus, die nun nicht mehr nur funktionale Eigenschaften hat, sondern wieder zum wärmenden Herd wird, an den man sich nach getaner Arbeit zurückziehen kann. Hausfrau zu sein war nun, wie es die Kochbücher und Ratgeber dieser Generation deutlich machen, mit einer neuen gesellschaftlichen Rolle verknüpft: mit derjenigen der wartenden, liebenden und fürsorglich pflegenden Frau.<sup>14</sup> Die Befähigung der Frau war jetzt vor allem sozialer Natur und ließ sich nicht mehr in rein betriebswissenschaftliche Termini des Fordismus fassen. Diese performative Leistung, Hausfrau zu sein, kann im Foucault'schen Sinne als eine Selbsttechnologie verstanden werden, welche die Subjekte anhält, sich entsprechend den Normen auszurichten, beziehungsweise im Fall der Hausfrau, diese so zu verinnerlichen, dass es niemandem mehr auffällt, dass es sich um eine Norm handelt.

Einerseits hat die Trennung von Öffentlichkeit und Privatheit, bezahlter und unbezahlter Arbeit die Geschlechter und ihre Dualität strukturiert, andererseits hat diese «Arena des Privaten» nicht minder disziplinierend auf die darin handelnden Subjekte gewirkt:

«The Kitchen of Tomorrow»: Modellküche der Libbey-Owens-Ford Glass Co., 1943, Entwurf H. Creston Dohner.

**12** Küchenbereich: Apparate mit Deckeln verschließbar, versenkte, herausnehmbare Kochtöpfe im Kochherd, Backofen (links) mit Glaswänden, großzügiges «Fenster, um die Außenwelt hereinzulassen und optimale Lichtverhältnisse zu erreichen».

**13** Wohn-/Essbereich: «Die Küche von morgen wird lebendig»: Durch das Hochklappen des Esstisches an die Wand «kann die gesamte Fläche der Essnische unmittelbar für ein Laufgitter, zum Spielen, für die Nähmaschine oder andere Dinge genutzt werden.» Libbey-Owens-Ford schuf die «Kitchen of Tomorrow» mit der Intention «zum Aufbau einer besseren Welt in der Nachkriegszeit beizutragen.»



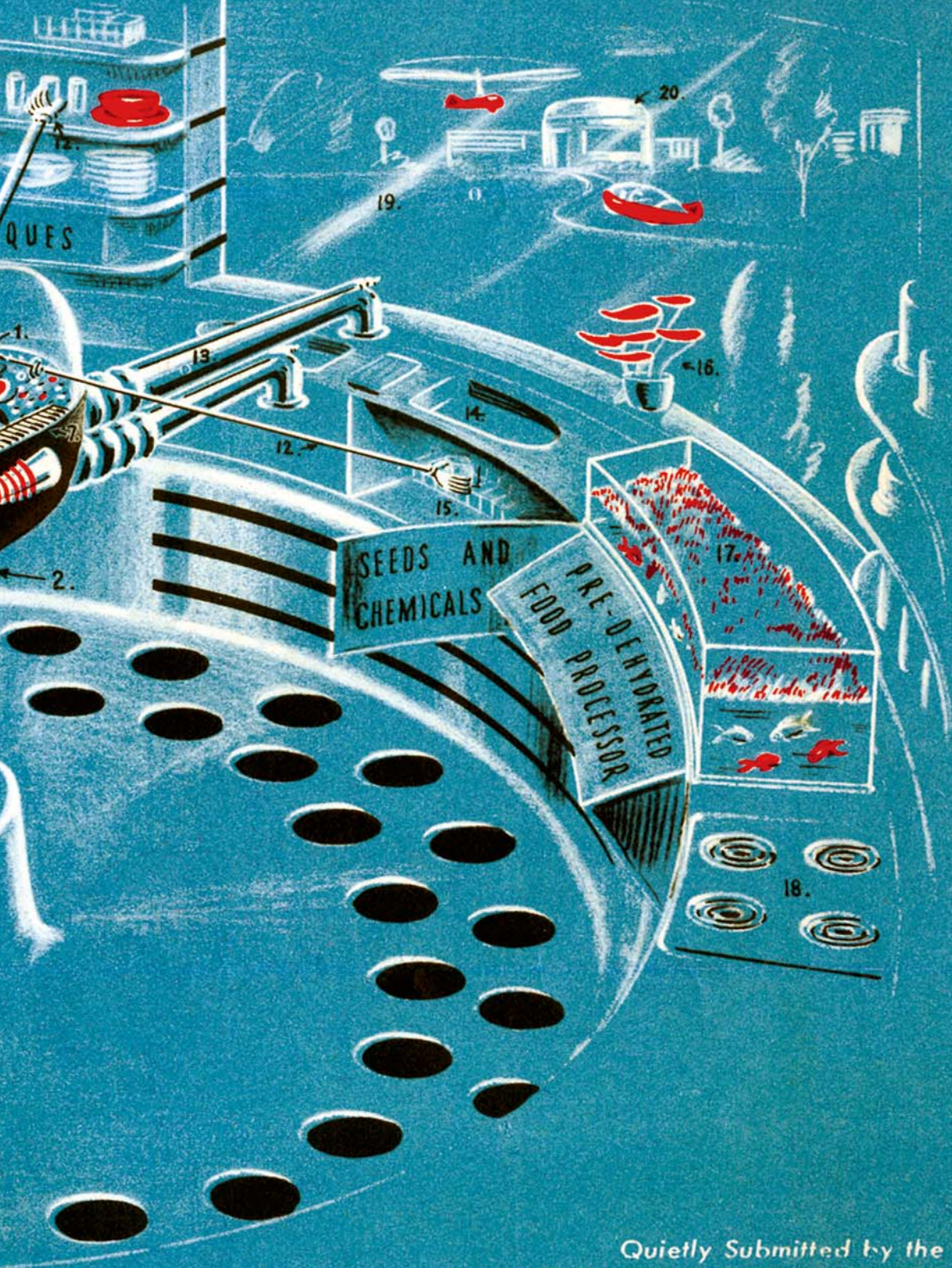
**14** «Grässlich, nicht?»: Die vollautomatisierte «Postwar Faucet Kitchen» als Eigen satire US-amerikanischer Industriekreise, 1940er Jahre (folgende Doppelseite).











Quietly Submitted by the  
Office Boy of THE SCHAIBLE COMPANY

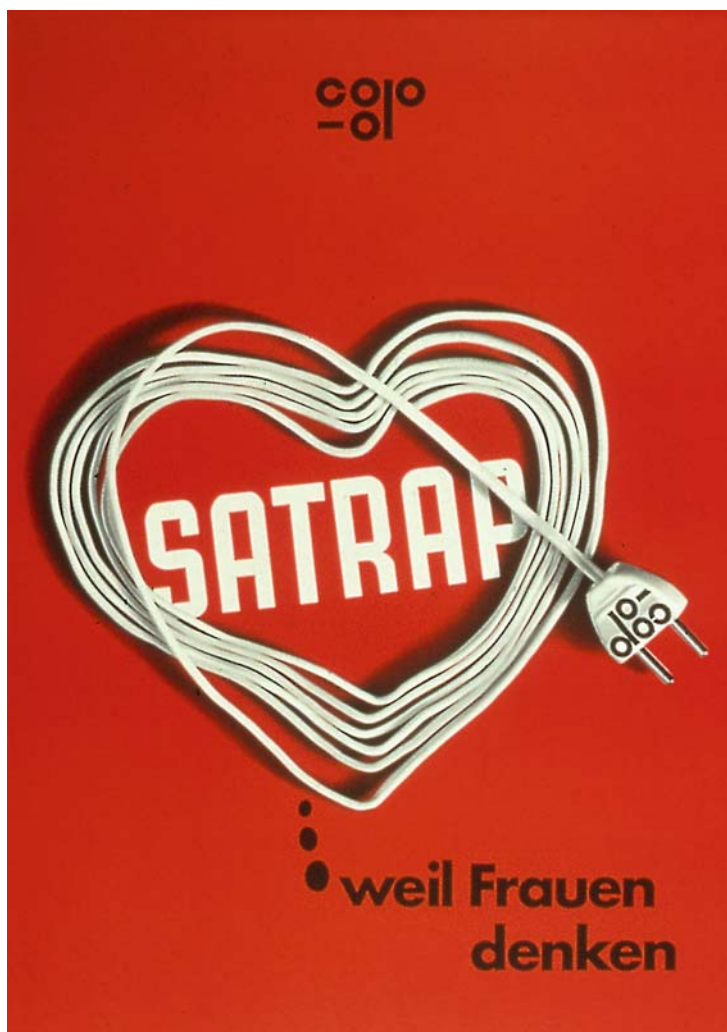
kitchen details not quite perfected yet for automatic operation by electronics. 105 millimeter twin-spouts (13) made of glass. Streamlined sinks (14) put in just to help room look a little like a kitchen. Sinks completely useless otherwise. Packaged powdered dust (15) that turns into pre-dehydrated food. Shows "seeds" for a year's supply of food. "Flowers of tomorrow" (16) show influence of streamlining. Chemical garden (17) "raises" pre-dehydrated fruits, vegetables and fish. Hopper just below it sifts food from chemicals, fast-freezes it, and makes it into capsule meals. Electronic stove burners (18) for old-fashioned people wanting occasional hot meal. Windows (19) with one-way vision for privacy. Neighbor's house built around kitchen like this (20). And so forth, etc., etc., etc. Grim, isn't it?





15 Buchumschlag von Lilo Aureden, *Was Männern gut schmeckt* (1954).

16 Werbeplakat für Satrap-Haushaltsgeräte, COOP Schweiz, 1970.



Hat die Fabrik des Taylorismus den männlichen Arbeiter hervorgebracht, so ist mit der Industrialisierung die weibliche Hausarbeiterin erschaffen worden. Die «unsichtbare» Arbeit im Haus unterliegt aber einem noch massiveren Geschlechterfluch als die industrielle Lohnarbeit, die zwar männlich konnotiert ist, aber dennoch Zugang für das andere Geschlecht verspricht. Die Hausarbeit dagegen wird – bis auf die anfänglich zitierten und nun wieder verschwindenden Bilder von kochenden Männern – nicht als attraktives gesellschaftliches Integrationsfeld für beide Geschlechter angesehen, noch werden die Tätigkeiten zu Hause, das Aufziehen von Kindern, das Pflegen alter Menschen und das Zubereiten von Essen in der Küche als für unsere Gesellschaft eigentlich produktive Tätigkeiten betrachtet, obwohl sie im wahrsten Sinne lebenserhaltend sind.

Die verzweifelte Abschaffung der Hausarbeit ist als Geschichte ihrer Geringschätzung zu lesen und als Ausdruck eines abstrakten und normativen Arbeitsbegriffs, der alles abspaltet, was nicht Produktivitätssteigerung verspricht.<sup>15</sup> Denn auch die Technologisierung des Haushalts verinnerlichte vollständig das Prinzip, dass grundsätzlich alle Tätigkeiten der Industriegesellschaften im Sinne der Betriebswissenschaften optimierbar seien. Die messbare Arbeitsleistung der Industrialisierung wurde so spiegelbildlich auch auf die Arbeit im Haus übertragen. Mit der Rationalisierung der Hausarbeit



wurde in der Moderne eine rationelle Arbeitssubjektivität verankert und eine «neue Frau» entworfen, die das Regime der Arbeit und des Patriarchats anzuerkennen hatte. In der Postmoderne ist sie zur emotionalen Leitfigur umgewandelt worden, und noch heute unterstellt man Frauen unentwegt mehr soziale Kompetenz. Das Bild einer Hausfrau, die ohne direkte Befehlsakteure und Kommando ihre Arbeit tagtäglich verrichtet und dabei fröhlich und liebevoll ist, ist stabil und wirksam geblieben. Erst in den siebziger Jahren begannen die Frauen, lauthals den Streik auszurufen.

Mit der neuen Frauenbewegung wurde vor allem die Kritik an der Annahme laut, dass alle Arbeit gleichzusetzen sei mit Lohnarbeit, vor allem mit jener der industriellen Produktion. Der produktive Zusammenhang von Erziehungs-, Konsum- und Hausarbeit einerseits und Erwerbstätigkeit andererseits wurde hervorgehoben und fand in den Forderungen um «Lohn für Hausarbeit» seinen Ausdruck. Nach Elisabeth Stiefel, Ökonomin aus Köln, blieb aber auch diese Reproduktionskritik an der Lohnarbeit im Waren produzierenden System und seinen Theorien stecken, ebenso wie der so genannte Frauenberuf. Denn aus dem Begriff der «Haushaltsproduktion» der Frauenbewegung, der die Wichtigkeit des Haushaltsgeschehens sichtbar machen sollte, blieb per Definition weiterhin ausgeschlossen, was nicht anonym von Dritten, das heißt ebenso gut über den Markt, geleistet werden konnte.<sup>16</sup>

Denn weder das alte noch das neue Küchenbild redete vom Putzen, vom Einkaufen und von den Treffen mit Freundinnen und Liebhabern, ebenso wenig von anderen sozialen Aktivitäten zu Hause.

Die Abwertung der Hausarbeit als niedere Tätigkeit und der Arbeitsbegriff der Moderne verführten so auch Feministinnen dazu, das Regime der Lohnarbeit zu akzeptieren und als bevorzugtes Emanzipationsprojekt zu bewerten, in das sich das weibliche Subjekt integrieren sollte, um seinen gesellschaftlichen Status als Gleichberechtigte unter Beweis zu stellen. Der Eintritt der Frauen der westlichen Industrienationen in die Erwerbsarbeit bleibt eine ungleich erkaufte Emanzipation, die heute eine ganze Kette neuer Hierarchien erzeugt hat.<sup>17</sup>

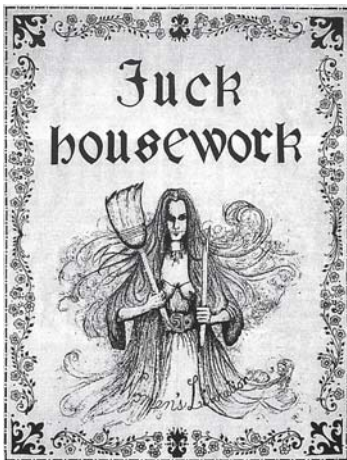
In den westlichen Gesellschaften scheint Lohnarbeit – egal wie sie organisiert ist (ob selbstständig, als Teilzeitjob, temporär oder fest angestellt) – gegenüber unbezahlter Hausarbeit mehr denn je als Garant für soziale Integration und individuelle Statussicherung zu gelten.

Die Abwertung informeller Haus- und Pflegearbeit geht heute zudem mit einem spezifischen Lebensstil der Effizienz einher. Arbeits- und Lebenszeit werden in ein neues produktives Verhältnis gesetzt, in dem private Unternehmungen auf wirtschaftliche hin ausgerichtet werden. Dazu gehört, wie es Soziologen festhalten, das Privatleben ebenfalls wie eine Firma zu managen, um die Lebens- und Arbeitszeit möglichst produktiv machen zu können.<sup>18</sup> Die in die Lohnarbeit eingebundenen Powerfrauen und -männer, die ihrer Haus- und Pflegearbeit nicht mehr nachkommen können oder wollen, sind stattdessen angehalten, sich lebenslang weiterzubilden oder ihre flexible Arbeitskraft auf dem deregulierten Arbeitsmarkt zu verkaufen. Vor diesem Hintergrund wurde die Küche zum Treffpunkt wie ehemals schon zum Fließband. Ein Ort, an dem nicht nur genascht, sondern auch mal über das Geschäft geplaudert wird, der

17 «Mann, Marx spricht nicht über Hausarbeit», Plakat der Kampagne *Lohn für Hausarbeit*, 1970er Jahre.



nicht mehr nur verlängertes Wohnzimmer ist, sondern auch Wohnzimmer des eigenen Büros. So sind in dem verblassten Bild der entspannten Freizeitköche die verdrängte Arbeit im Haus und ihre Geschichte der Unterdrückung wie auch die neuen Formen der Erwerbsarbeit rückwärtig und unleserlich eingeschrieben, als lächelndes Gespenst.



18 «Fuck Housework», Plakat der Kampagne Lohn für Hausarbeit, 1970er Jahre.

#### Literatur:

- Pauline Boudry, Brigitta Kuster, Renate Lorenz (Hrsg.), *Reproduktionskonten fälschen! Heterosexualität, Arbeit & Zuhause*, Berlin: b\_books, 1999
- Judith Butler, *Das Unbehagen der Geschlechter*, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1991
- Cynthia Cockburn, *Brothers. Male Dominance and Technological Change*, London: Pluto Press, 1983
- Ruth Schwartz Cowan, «The «Industrial Revolution» in the Home. Household Technology and Social Changes in the Twentieth Century», in: *Technology and Culture* 17, 1976, S. 1–23
- Ruth Schwartz Cowan, *More Work for Mother. The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*, New York: Basic Books, 1983
- Michel Foucault, *Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses*, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1975
- Sigfried Giedion *Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte*, Hamburg: Europäische Verlagsanstalt, 1994
- Arlie Russell Hochschild, *The Managed Heart. Commercialization of Human Feeling*, Berkley, CA – London: University of California Press, 1983
- Robert Kurz, Ernst Lohoff, Norbert Trenkle (Hrsg.), *Feierabend! Elf Attacken gegen die Arbeit*, Hamburg: Konkret Literatur Verlag, 1999
- Marshall McLuhan, *Die mechanische Braut. Volkskultur des industriellen Menschen*, Amsterdam: Verlag der Kunst, 1996
- Judy Wajcman, *Technik und Geschlecht. Die feministische Technikdebatte*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1994

- 1 Das Verhältnis von Männlichkeit und Küche ist traditionell gekennzeichnet durch den Beruf des Profikochs, dem sich heute der Fernsehkoch dazugesellt hat. Kochen war daher nie allein eine Domäne der Frauen, aber unterschieden in eine vorwiegend öffentliche und bezahlte männliche Profession und in eine unbezahlte, private weibliche «Kondition». Richteten sich Küchendesigns früher an die Frauen, so sind sie heute auf die Profiküche des männlichen Kochberufs hin ausgerichtet.
- 2 Arlie Russell Hochschild, *The Time Bind. When Work Becomes Home and Home Becomes Work*, New York: Metropolitan Books, 1997.
- 3 Die Rationalisierung, Mechanisierung und Technologisierung der Küche darf allerdings nicht nur als ein rein technologischer Akt verstanden werden, vielmehr ist jede Analyse der Technologisierung der Tätigkeiten zu Hause mit jener Ideologieggeschichte verknüpft, die diesen Raum, das Heim als den Ort persönlicher Freiheit, Muße und Nicht-Disziplin, für den erwerbstätigen, verheirateten Mann idealisiert.
- 4 Fasst man den informellen und formellen Sektor zusammen, zeigt sich zudem, dass Frauen weltweit um vieles mehr arbeiten als Männer. Dies ist zwar durch unterschiedliche internationale Erhebungen statistisch bewiesen, wird so aber kaum diskutiert. Eine migrantische Haus-Arbeiterin kann sich selbst keine Putzfrau leisten, ebenso wie allein erziehende berufstätige Mütter. Vgl. Lydia Potts, «Migrantinnen im Weltmarkt für Arbeitskraft», in: Arbeitsgruppe 501 (Hrsg.), *Heute hier – Morgen fort. Migration, Rassismus und die (Un)Ordnung des Weltmarktes*, Freiburg im Br.: Verlag Informationszentrum Dritte Welt, 1993, S. 84–87, und Mascha Madörin, «Der kleine Unterschied in hunderttausend Franken», in: *Widerspruch* [Zürich], Jg. 16, H. 31, Juli 1996 (*Globalisierung – Arbeit und Ökologie*), S. 127–142.
- 5 Vgl. Judy Wajcman, *Technik und Geschlecht. Die feministische Technikdebatte*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1994.
- 6 Catherine E. Beecher, Harriet Beecher Stowe, *The American Woman's Home. Or, Principles of Domestic Science*, New York: Ford, 1869, S. 318 (Übers. d. A.).
- 7 Vgl. Michael Warner, *Publics and Counterpublics*, New York: Zone Books, 2002, S. 9.
- 8 In den sozialistischen Utopien des Einküchenhauses – im «roten Wien» – wurden die ersten Versuche unternommen, die Hausarbeit zu kollektivieren und die Küche zu entprivatisieren. Die Frau sollte derart als Arbeiterin in der Fabrik, als Schreibkraft im Büro oder als Telefonistin einem Beruf nachgehen können.
- 9 Bis heute gelten Frauen paradoxerweise gerade wegen der Mehrfachbelastung durch Haushaltsführung, Kindererziehung und Beruf als «Zuverdienerinnen» (zum männlichen «Ernährerlohn») und werden immer noch aufgrund ihrer gesellschaftlichen Mehrarbeit weltweit schlechter bezahlt als Männer.
- 10 Vgl. Dolores Hayden, *The Grand Domestic Revolution. A History of Feminist Designs for American Homes, Neighborhoods, and Cities*, Cambridge, MA – London: The MIT Press, 1981.
- 11 Vgl. Cynthia Cockburn, Ruža Fürst-Dillić (Hrsg.), *Bringing Technology Home. Gender and Technology in a Changing Europe*, Buckingham: Open University Press, 1994.
- 12 Cynthia Cockburn, *Brothers. Male Dominance and Technological Change*, London: Pluto Press, 1983.
- 13 Talcott Parsons, «The American Family: Its Relations to Personality and to the Social Structure», in: Talcott Parsons, Robert F. Bates, *Family. Socialisation and Interaction Process*, London: Routledge & Kegan Paul, 1956, S. 3–33.
- 14 Vgl. Ruth Schwartz Cowan, «The «Industrial Revolution» in the Home. Household Technology and Social Changes in the Twentieth Century», in: *Technology and Culture* 17, 1976, S. 1–23, und dies., *More Work for Mother. The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*, New York: Basic Books, 1983.
- 15 Vgl. Hannah Arendt, «Die Fruchtbarkeit der Arbeit im Unterschied zu ihrer vermeintlichen «Produktivität»», in: dies., *Vita Activa oder Vom tätigen Leben*, München: Piper, <sup>11</sup>1999, S. 119–129.
- 16 Vgl. Elisabeth Stiefel, «Über den Zwiespalt zwischen globaler Ökonomie und der simplen Sorge für das Leben», in: *Internationale Politik und Gesellschaft* [Bonn], Nr. 3, 1998, S. 299–309, sowie Elisabeth Stiefel, Marion von Osten, «ArbeitArbeitArbeit – und was kommt dannach?», in: Justin Hoffmann, Marion von Osten (Hrsg.), *Das Phantom sucht seinen Mörder. Ein Reader zur Kulturalisierung der Ökonomie*, Berlin: b\_books, 1999, S. 157–167.
- 17 Vgl. Bettina Heintz, Eva Nadai, Regula Fischer, Hannes Ummel (Hrsg.), *Ungleich unter Gleichen. Studien zur geschlechtsspezifischen Segregation des Arbeitsmarktes*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1997, sowie Brigitte Young, «Asynchronitäten der deutsch-deutschen Frauenbewegung», in: *PROKLA* 94, 24. Jg, Nr. 1, 1993, S. 49–63.
- 18 Ulrich Bröckling, Susanne Krassmann, Thomas Lemke (Hrsg.), *Gouvernementalität der Gegenwart. Studien zur Ökonomisierung des Sozialen*. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1999.





## Zu Tisch! Zu Tisch?

Um zu verstehen, wann Geräte in der Küche und Besteck an der Tafel nötig wurden, muss man weit zurückblicken – bis in die Anfänge der Menschheit.

### Kochen, aber wie? – Der lange Weg

*Menü steinzeitlicher Indianer vor 12 000 Jahren:*

*Geröstete Schnecken*

*Ragout von Schlangen und Eidechsen an Chilipeffer*

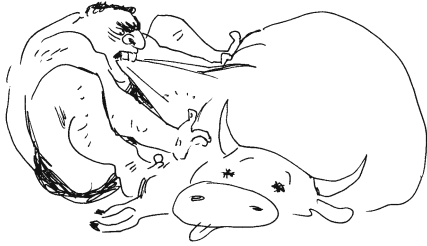
*Kaktusfeigen*

Am Anfang war das Aas. Die ersten Geschöpfe, die mit dem heutigen Menschen verwandt waren, ernährten sich vom Fleisch verendeter Tiere. Die bislang ältesten Spuren menschlichen Essens fand man in Kenia, an Antilopenknochen. Die anderthalb Millionen Jahre alten Skelettteile wiesen Schnittspuren auf, die nicht von Löwen oder Hyänen stammen können, denn deren Zähne hinterlassen andere Spuren. Also müssen die Frühmenschen an den Antilopenknochen herumgesäbelt haben, möglicherweise, um an das Mark heranzukommen. Und tatsächlich fand man neben dem Knochen vor-menschliches Werkzeug, dünne, rasierklingenartige Splitter, von Menschen durch Abschlagen von größeren Steinen hergestellt. Damit ließ sich sogar dicke Elefantenhaut zerschneiden, wie die Forscher ausprobierten.

Außer einer Antilope hatten die Frühmenschen, die sich an einem Flussufer kurzfristig niedergelassen hatten, zwei Zwergnilpferde verzehrt, Giraffen, Zebras, ein Schwein und einen Katzenwels. Die Forscher fanden weder Jagdwaffen noch Tierfallen. Sie schließen daraus, dass unsere Ahnen den Herden auf ihren Wanderungen durch die Ebenen Afrikas folgten und das Fleisch von toten Tieren aufsammelten. Entscheidend für die Menschwerdung war die Art und Weise, wie unsere Vorfahren aßen und dass sie Nahrung suchten, um sie erst später zu verzehren. Der Mensch lernte aus diesem Grund den aufrechten Gang, weil er seine Hände benötigte, um Nahrung zu sammeln und sie zu seiner Lebensstätte zu tragen. Der aufrechte Gang half unseren Ahnen zudem, über die hohen Savannengräser nach lahmen Tieren oder nach kreisenden Geiern Ausschau zu halten. Ihre Hände waren frei, um Werkzeuge zu nutzen und das Fleisch von den Knochen zu trennen.

Aßen sie Wurzeln? Verzehrten sie Kräuter und andere Pflanzen? Am Fundort der Antilopenknochen gab es keine Spuren, aber das beweist weder das eine noch das andere. Schalen oder andere Pflanzenreste halten sich nicht so lange wie Knochen. Was die Knochen





aber erzählen: Unsere afrikanischen Ahnen kannten zum Rösten oder Kochen noch kein Feuer. Diese Revolution der Küche fand etwa zeitgleich in China und Frankreich statt, wie die ersten Spuren von Feuergebrauch zeigen. Das war vor etwa 500 000 Jahren. Dank des Feuers wurden die Speisen schmackhafter und bekömmlicher. Außerdem tötet Feuer Bakterien und Parasiten ab. «Die kulinarische Geschichte, wenn nicht die Geschichte überhaupt, begann also damit, dass die Menschen das Feuer bändigten», schrieb Jacques Barrau, Direktor des «Musée de l'Homme» in Paris.

Nun gab es also das Feuer. Das erste Kochgerät war vermutlich ein Stecken. Kochtöpfe jedoch sollte es noch ein paar Hunderttausend Jahre nicht geben. Unsere Ahnen nutzten Schildkrötenpanzer, Muscheln oder die Schalen von Straußeneiern, um Speisen zu garen. Kochen ohne Topf? Das funktioniert, wenn man ein Erdloch gräbt, das Fleisch oder das Gemüse zwischen heiße Steine legt und den Erdofen gut zudeckt, damit der Dampf nicht entweicht. Ein großer Fortschritt für die Kochkunst. Man konnte verschiedene Gräser drauflegen und ausprobieren, wie sie schmeckten.

Nordamerikanische Indianerstämme ersannen eine weitere Methode. Hatten sie ein Tier getötet, hoben sie ein Erdloch aus, das etwa so groß war wie das Tier selbst. Das Erdloch wurde mit der rohen Rückenhaut des Tieres ausgelegt. Anschließend gab man Wasser und das Fleisch in die Mulde und hielt heiße Steine in die Brühe, bis das Fleisch gar war. Zum Hineinhalten der Steine, am geeignetsten waren Quarzsteine, nutzten die Indianer zusammengebundene Stöcke – oder hölzerne Löffel. Diese ersten Küchenutensilien sind bis heute in Gebrauch.

Der Einsatz des Feuers zeitigte noch anderswo Wirkung: Das massive Gebiss wurde nicht mehr benötigt, denn die gekochten Speisen waren nicht mehr steinhart. Das Gebiss bildete sich zurück, und unsere Ahnen konnten sich dem Sozialen zuwenden und eine zwischenmenschliche Kommunikation aufbauen: Damit war das Wort erfunden. Eines der ersten Worte, das ein homo sapiens dem anderen zuwarf, war, wie Forscher anhand der Kehlkopfstellung vermuten, eher mit einem grunzenden Fauchen zu vergleichen. Es heißt: ÖÖÖÖööchchchCHCH! Der homo sapiens jagte. Im Gegensatz zu seinem Vorfahren, dem homo erectus.

Vor etwa 10 000 Jahren wurden die Jäger und Sammler sesshaft und wandten sich der Landwirtschaft und dem Handwerk zu (der älteste tönernen Kochtopf dürfte so alt sein wie die Sesshaftigkeit). Dieser Prozess hat die Gesellschaft von Grund auf verändert: Je größer die sesshaften Gruppen wurden, desto abhängiger wurden sie von den Feldern, die sie mit Reis, Weizen oder Kartoffeln versorgten. Erstmals wurde die Nahrung nicht mehr an alle gleich verteilt. Erstmals gab es Reiche, die im Überfluss lebten, und Arme, die Mangel litten. Der Übergang zur Landwirtschaft markiert den Übergang zur Klassengesellschaft, in der Reiche und Arme schon bald unterschiedlich kochten und aßen. Zu Beginn des 8. Jahrhunderts legte ein Gesetz in Irland unter anderem fest, wie Kinder, die in Pflege gegeben werden, zu ernähren sind: «Die Kinder der unteren Schichten bekommen gerade ausreichend viel Brei aus Hafermehl und Buttermilch oder Wasser, zu dem alte Butter gegeben wird. Die Söhne der Oberschicht bekommen Brei satt aus Gerstenmehl und frischer Milch, dazu frische Butter. Die Söhne von Königen bekommen Brei aus Weizenmehl und frischer Milch, dazu Honig.»





In biblischer Zeit aßen die Menschen im heutigen Israel Heuschreckensuppe und gekochte Schafschwänze, tauchten Wildblumen in Honig und trugen wegen ihrer Vorliebe für scharfes Gemüse den Spitznamen «Knoblauchesser». Die biblischen Köche mischten Minze und Senf, und sie stellten aus Thymian, Salz und Sesam eine Marinade her. Am Vormittag aßen die Bauern gern Weizenfladen, am Abend gab es Käsewasser («Qom») im Holzbecher. Auf dem Ofen, der mit Dung von Tieren befeuert wurde, köchelten Linsen – als Suppe, als Mus oder in Honig geschwenkt. Üppig wuchsen in der Gegend um Jerusalem bloß Oliven und Reb- ben. Archäologen fanden Hunderte von Traubenpressen. Konser- viert wurde Wein mit Rosinen, Honig, Kardamom und Fruchtsaft. Doch nicht alle konnten sich guten Saft leisten. Viele tranken «ta- mad», ein Aufguss aus bereits ausgepressten Trauben. Ein Soldat reichte dem am Kreuz hängenden Jesus einen Schwamm, den er in diesen Fusel getaucht hatte. Luther übersetzte das Wort «tamad» mit «Essig».

### Essen, aber womit?

*Einfaches Mittagessen (Schweiz, Mitte des 20. Jahrhunderts):*

*Suppe  
Lungenragout  
Kartoffelstücke  
Dörrobst oder Salat*



*Mittagessen für höhere Ansprüche (Schweiz, Mitte des 20. Jahrhunderts):*

*Suppe  
Käsepastetchen  
Hackbraten  
Kartoffelstock  
Gemischtes Gemüse  
Früchte*

Die alten Eidgenossen aßen dasselbe wie ihre Nachbarn: Brei, Eintopf, Brot. Und womit? Es gibt drei Methoden: mit der Hand wie eh und je, mit Stäbchen wie seit 3000 oder 4000 Jahren oder mit der Gabel wie seit 300 bis 400 Jahren. Mit Ausnahme von China, Japan, Korea und Vietnam hat die ganze Welt bis mindestens ins 16. Jahrhundert mit der Hand gegessen. Die meisten tun das bis heute, sie benutzen die rechte Hand für den Input. Die Linke wird ausschließlich für den Output eingesetzt. Als älteste Stäbchen gelten jene aus Elfenbein, die in den Ruinen eines chinesischen Palastes aus der Zhou-Dynastie gefunden wurden, also aus dem 11. Jahrhundert v. Chr. stammen. Wer mit Stäbchen speist, isst ohne Waffe. Es war in vielen Gesellschaften üblich, die Waffen abzu- legen, bevor man sich zum Essen begab. In China gab es allein Stäbchen, keine Messer.

Die alten Eidgenossen aßen mit den Händen, allenfalls mit dem Löffel und mit dem Messer. Eine Gabel gab es nicht. Der Löffel hieß einst Leffel und diente dem Laffen – dem Hineinschlürfen des Ein- topfs etwa. Auch wenn die Schüsseln bei Tisch mit den Gästen geteilt wurden: Den Löffel, damals stets aus Holz geschnitzt, musste jeder Esser selber mitbringen. Nicht nur den Löffel trugen die Schweizer

Herren des 16. Jahrhunderts allzeit bereit mit sich, auch den «Schwyzertolch». Der war – wie alle Taschenmesser zu jener Zeit – spitz, denn nach dem Schneiden musste er dazu dienen, die mundgerecht zugeschnittene Portion aufzuspießen und an die Lippen zu führen. Am Tischtuch, falls vorhanden, ansonsten an der Hose wurde der Dolch nach Gebrauch abgewischt und dann wieder weggesteckt.

Jeder Schweizer besaß damals wie heute ein Messer. Das fiel sogar Michel de Montaigne auf, der 1580 vermerkte: «Auch isst niemals ein Schweizer ohne Messer, mit dem sie alle Speisen nehmen, so dass sie die Schüsseln nicht mit den Fingern berühren.» Erst seit dem 19. Jahrhundert gilt das Essen ausschließlich mit dem Messer als unfein, zumindest bei Tisch. Die Schweizerin hängte sich dort, wo die Männer den «Schwyzertolch» trugen, den Besteckköcher mit einem Messerchen und einer Frühform der Gabel um. Und nebenan baumelte der «Ridikül» – der Handarbeitsbeutel. Gleichgültig, ob «Schwyzertolch» oder Damenmesser: Rostfrei war in jener Zeit kein Messer. Die erste aus Eisen gegossene Messerklinge wurde erst 1781 in Chesterfield in England gefertigt. Und rostfreies Tischbesteck – das den stumpf-bitteren Beigeschmack nicht mehr auf Geschnittenes überträgt oder gegen Rosten mühsam gepflegt werden muss – gibt es erst seit 1913.

Von den drei wichtigsten Besteckteilen, Löffel, Messer und Gabel, hat Letztere die kürzeste Karriere. Die Gabel begann ihr Dasein als Küchengerät in homerischer Zeit, im 8. Jahrhundert vor der christlichen Zeitrechnung. Damals war sie noch fünfzackig. Die Zacken standen im Rund. Die Römer nutzten einen Vorläufer, um die Schnecken aus den Häuschen zu pulen. Reihum war man aber der Meinung, eine Gabel sei unnötig, wie der Bericht eines Venedig-Besuchers aus dem 11. Jahrhundert aufzeigt. «Der Doge von Venedig, Orseolo II., hatte eine Byzantinerin zur Frau», schreibt der Besucher, «sie rührte keine Speise mit den Fingern an, sondern die Eunuchen mussten ihr die Gerichte in kleine Stücke haargenau schneiden, die sie sich dann mit einem zweizinkigen Gäbelchen aus Gold in den Mund schob». Was als belächelte, wenn nicht verspottete Ausnahme begann, setzte sich im 16. Jahrhundert in Venedig, später in Italien und im restlichen Europa durch, erst an den Höfen, dann im Rest der Bevölkerung. Wobei auch Kaiser und Könige der Gabel nicht immer Positives abgewinnen konnten. Der französische König Ludwig XIV. (1638–1715) lehnte es ab, eine Gabel in die Hand zu nehmen, und verbot den Prinzen, in seiner Gegenwart mit der Gabel zu essen. Seine Schwägerin Elisabeth Charlotte von Orleans, alias Lieselotte von der Pfalz (1652–1722), schrieb nach Deutschland: «Mir hat noch niemals jemand dergleichen verboten, ich habe mich zeit meines Lebens beim Essen nur meines Messers und meiner fünf Finger bedient.»

Den Siegeszug der Gabel konnte auch Lieselotte von der Pfalz nicht bremsen. Im Handgepäck der Eroberer und Kolonialisten kam die Gabel um die Welt und wurde salonfähig. Kein formelles Essen fand mehr ohne sie statt. Das ist bis heute so, jedenfalls wenn beim Diner Französisch oder Englisch gesprochen wird – die Sprachen der ehemaligen Kolonialisten. Spricht man aber Indisch oder Suaheli, greift man fröhlich mit den Fingern zu, wie unsere Ahnen. Und als wäre es eine späte Rache der Kolonien, verwildern auch die ehemaligen Eroberer wieder. Sie distanzieren sich von Zacken und Silber, servieren Fingerfood und greifen gierig nach den Häppchen. Mit beiden Händen. Auch mit der linken.



**Literatur:**

- Miriam Feinberg Vamosh, *Essen und Trinken in biblischer Zeit*, Düsseldorf: Patmos, 2005
- Nan Mellinger, *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie*, Frankfurt am Main: Campus, 2000
- Susanna Müller, *Das fleißige Hausmütterchen. Ein Führer durch das praktische Leben für Frauen und erwachsene Töchter*, Zürich: Zeller, <sup>21</sup>1921 (EA: 1860)
- F. Nietlispach, *200 Mittagessen*, Olten: Selbstverlag J. Nietlispach, o. J.
- Gert von Paczensky, Anna Dünnebier, *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München: Knaus, 1994
- Udo Pini, *Das Gourmet-Handbuch*, Köln: Könnemann, 2000
- Jutta Radel, Margrit Hug, *Höllisch gut. Himmlische Gerichte aus dem Alten und dem Neuen Testament*, Frauenfeld: Waldgut, 1994
- Matthew Richardson, *Das populäre Lexikon der ersten Male*, München: Piper, 2002
- Perry Schmidt-Leukel (Hrsg.), *Die Religionen und das Essen*, Kreuzlingen: Hugendubel, 2000
- Larry Zuckerman, *Die Geschichte der Kartoffel. Von den Anden bis in die Fritteuse*, Berlin: Claassen, 2004







Café - Konditorei

**"Aida"**

Kaffee, Tee & Co

Espresso klein	1,35
Espresso groß (Melange)	2,40
Capuccino	2,40
Milchkaffee (Cafe Latte)	2,10
Kaffee klein	1,45
Kaffee groß	2,55
Einpänner	2,50
Eiskaffee	1,50
Cacao od. Schokolade	2,40
Tee (Zitrone od. Milch)	1,80
Kännchen Tee	2,60
Krätzer Tee (Früchte)	1,80
Limette	1,85
Portion Schlag	0,55

Erfrischungsgetränke

Cola Fanta	2,00
Orangen-, Grapefruitjuice	1,20
Apfelsaft gesüßter	1,40
Soda-Zitronen-Soda-Himbeer	1,30
Orangensaft, Tamarindensaft	2,10
Tonic, Bitterlemon	2,10
Mineralwasser	1,80
Soda	0,80

**"Aida"**

Maronireis mit Schokolade

3,00

Neugat-Huß-Schnecke

# Literatur

## Überblick

### a) aktuell

Michael Andritzky (Hrsg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen: Anabas, 1992

FEMAIL Fraueninformationszentrum Vorarlberg e. V. (Hrsg.), *Brennpunkt Küche: planen, ausstatten, nutzen*, Ausstellungskatalog, Frauenmuseum Hittisau / Heimatmuseum Schruns, Feldkirch 2001

Rita Mielke, *Die Küche. Geschichte, Kultur, Design*, Berlin: Feierabend, 2004

Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle (Hrsg.), *Die Küche. Zur Kulturgeschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien – Köln – Weimar: Böhlau, 1999

Bettina Rinke, Joachim Kleinmanns, *Küchenträume. Deutsche Küchen seit 1900*, Ausstellungskatalog, Detmold: Lippisches Landesmuseum Detmold, 2004

### b) historisch

Kaethe Lübbert-Griese et al., *Die moderne Küche*, Hildesheim – Darmstadt: Werkhof – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V., 1956

Deutscher Werkbund Bayern (Hrsg.), *Die Küche*, München: Winkler, 1965 (*Die Wohnung*, Heft 6)

**Hauswirtschaft, Technik, Soziologie, Kritik**  
Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V. / Stiftung Verbraucherinstitut (Hrsg.), *Haushaltsträume. Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt*, Königstein im Taunus: Langewiesche/Köster, 1990

Cynthia Cockburn, *Brothers. Male Dominance and Technological Change*, London: Pluto Press, 1983

Ruth Schwartz Cowan, «The «Industrial Revolution» in the Home. Household Technology and Social Changes in the Twentieth Century», in: *Technology and Culture* 17, 1976, S. 1–23

Ruth Schwartz Cowan, *More Work for Mother. The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*, New York: Basic Books, 1983

Sigfried Giedion, *Mechanization Takes Command. A Contribution to Anonymous History*, New York: Oxford University Press, 1948 (dt.: *Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte*, Frankfurt am Main: Europäische Verlagsanstalt, 1982; 1994: Hamburg: Europäische Verlagsanstalt)

Heinz Hirdina, «Rationalisierte Hausarbeit. Die Küche im Neuen Bauen», in: *Jahrbuch für Volkskunde und Kulturgeschichte*, Bd. 16, 1983, S. 44–80

Erna Meyer, *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Hausführung*, Stuttgart: Franckh'sche Verlagsanstalt, 191926 (1926)

Sibylle Meyer, Eva Schulze (Hrsg.), *Technisiertes Familienleben. Blick zurück und nach vorn*, Berlin: Bohn, 1993

Sibylle Meyer, Eva Schulze, *Technik im Familienalltag*, Zürich: Vontobel-Stiftung, 1993

Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund (Hrsg.), *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*, Ausstellungskatalog, Oberhausen: Krumbeck/Graphium press, 1988

Irmgard Schütz-Glück, *Wohnen und Wirtschaften. Haushaltsführung, Einrichtung und Pflege des Haushalts*, Stuttgart: Franckh'sche Verlagshandlung, 171969



Hannes Siegrist, Hartmut Kaelble, Jürgen Kocka (Hrsg.), *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1997

Alphons Silbermann, *Die Küche im Wohnleben der Deutschen. Eine soziologische Studie*, Opladen: Leske + Budrich, 1995

Gisela Stahl, «Von der Hauswirtschaft zum Haushalt oder wie man vom Haus zur Wohnung kommt. Die Ökonomie des ganzen Hauses und die Ökonomisierung der Hausfrau», in: *Wem gehört die Welt? Kunst und Gesellschaft in der Weimarer Republik*, Ausstellungskatalog, Berlin: NGBK, 1977, S. 87–108

Gerda Tornieporth (Hrsg.), *Arbeitsplatz Haushalt. Zur Theorie und Ökologie der Hausarbeit*, Berlin: Reimer, 1988

Judy Wajcman, *Technik und Geschlecht. Die feministische Technikdebatte*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1994

#### Architektur, Design, Planung

Umfangreiche Planungsfibeln zur Küche (z.B. *Das große Küchenhandbuch*) verlegt die AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Sie sind in erster Linie auf den professionellen Bereich ausgerichtet und daher hier nicht aufgeführt. Zahlreiche Geräte- und Küchenhersteller bieten zudem im Internet Planungshinweise und Einrichtungsbeispiele, die sich allerdings meist auf die eigene Produktpalette konzentrieren.

Otl Aicher, *Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin*, München: Callwey, 1982

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (Hrsg.), *Ratgeber Küche*, Mannheim, 2004

Gewerbemuseum Basel (Hrsg.), *Die praktische Küche*, Ausstellungsbroschüre, Basel: Böhm, 1930

Edeltraud Haselsteiner, «Frauenträume – Küchen(t)räume», in: *Architektur & BauForum*, Jg. 33, H. 3 (206), 2000, S. 132–139

*Die Küche. Ihre Planung und Einrichtung*, Stuttgart: Hatje, 1954 (1954)

Günther Kühne, *Küchen schön und praktisch* (Bauwelt-Sonderheft 17, 1954)

Hans-Werner Mayer, *Küchen-Lexikon*, Darmstadt: Die Planung, 2002

*Wohnen und Wohnungen bauen*, Ausstellungskatalog, Architektenkammer Baden-Württemberg/Stuttgart: Haus der Architekten, 1993

Verband Schweizerischer Fabrikanten von Einbauküchen VSFE (Hrsg.), *Das Schweizer Küchen-Handbuch. Eine Dokumentation der Schweizer Küchenbauer*, Zürich: VSFE, 1985

#### Einzelaspekte

Ulrich Hellmann, *Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt*, Gießen: Anabas, 1990 (*Werkbund-Archiv*, Bd. 21)

Peter Noever (Hrsg.), *Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky*, Berlin: Ernst & Sohn, [1992]

Barbara Orland, *Wäsche waschen. Technik und Sozialgeschichte der häuslichen Wäschepflege*, Reinbek/Hamburg: Rowohlt, 1991.

Peter Zec, Vito Oražen (Hrsg.), *Über den Herd. Eine kleine Kultur- und Designgeschichte der Kochstelle*, Essen: Design Zentrum Nordrhein Westfalen, 1995

#### Zeitschriften

Während der Küchenraum in den architektonischen Fachzeitschriften wie *Architektur aktuell*, *Bauwelt* oder *Werk, Bauen + Wohnen* mittlerweile eher selten zum Zug kommt, ist er regelmäßig Thema in den gängigen Wohnheften wie *Ideales Heim*, *Schöner Wohnen* oder in der Tagespresse. Zudem existieren zahlreiche Sonderhefte (z.B. *Trendmagazin Küche & Bad*), allerdings mit unterschiedlicher Qualität. *DMK* gehört zu den raren Fachzeitschriften, die sich ausschließlich der Küche widmen.

*Die Küche. Fachzeitschrift für die Planung und Gestaltung von Küche und Haushalt*, 1966 – Jg. 23, Ausg. 3, Juni 1988 (1982–1983 unter dem Titel *Küche + Bad*, 1983–1988 als *In, der Innenausbau heute*)

*DMK. Die moderne Küche*, Jg. 1, 1958–1959 › (Jg. 1 unter dem Titel *Schriften der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.*)

*Die Küchen-Zeitung*, 1, 2001 ›

#### Online-Ressourcen

– <http://www.amk.de/> AMK – Arbeitsgemeinschaft Die moderne Küche e.V.

– <http://www.kuecheninfo.net> Online-Informations- und Serviceplattform zum Thema Küche

– <http://www.vkg.de> VKG – Vereinigter Küchenfachhandel

– <http://www.slowfood.com> Slow Food – Internationaler Verein für Schutz und Förderung der Esskultur

#### Sonstige Literatur

Arne Andersen, *Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute*, Frankfurt am Main – New York: Campus, 1999

Susanne Breuss/Wien Museum (Hrsg.), *Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945*, Ausstellungskatalog, Wien Museum, Wien: Czernin, 2005

Peter Faller, *Der Wohngrundriss*, Stuttgart – München: Deutsche Verlags-Anstalt, 2002

Ingeborg Flagge (Hrsg.), *Geschichte des Wohnens, Bd. 5: Von 1945 bis heute. Aufbau – Neubau – Umbau*, Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt, 1999

Gert Kähler (Hrsg.), *Geschichte des Wohnens, Bd. 4: 1918–1945. Reform – Reaktion – Zerstörung*, Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt, 1996

Gert von Paczensky, Anna Dünnebie, *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München: Knaus, 1994

Joachim Petsch, *Eigenheim und gute Stube. Zur Geschichte des bürgerlichen Wohnens. Städtebau – Architektur – Einrichtungsstile*, Köln: DuMont, 1989

Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart: Steiner, 2004 (*Studien zur Geschichte des Alltags*, Bd. 23)

# Abbildungsnachweis

Der Herausgeber konnte trotz intensiver Recherche nicht alle Inhaber von Urheberrechten ausfindig machen. Er ist bei entsprechender Benachrichtigung bereit, Rechtsansprüche im üblichen Rahmen abzugelten.

## Umschlag

Foto Friedrich Engesser (Therma-Einbauküche, 1963)

## Vorwort

Ganzseitig: Foto Ochs-Walde; Schule für Gestaltung Basel: Fotoarchiv Gewerbemuseum Basel

## Einleitung

Ganzseitig am Anfang: Foto Elliott Erwitt, © Elliott Erwitt / Magnum Photos, Abb. 1: Foto Konrad Wittmer, Suhr, Abb. 2–3: Foto Klaus Spechtenhauser, Abb. 4: Siemens-Archiv, München, Abb. 5: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 6: Archiv Hasso Gehrman, Littau

## Beiträge Vollenweider und Ammann

Illustrationen © illumueller.ch

## Beitrag Corrodi

Ganzseitig am Anfang: Foto Hans Finsler, © Stiftung Moritzburg, Halle; gta-Archiv/ETH Zürich, Abb. 1: Architekturzentrum Wien, Achleitner Archiv, Abb. 2: Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich, Abb. 3–5: *Deutsche Kunst und Dekoration*, Bd. 9, 1901–1902, © 2005 ProLitteris, Zürich, Abb. 6: Slezské zemské muzeum [Schlesisches Landesmuseum], Opava, Tschechien, Abb. 7: Bildarchiv Foto Marburg, Abb. 8: Architekturzentrum Wien, Achleitner Archiv, Abb. 9: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund, Abb. 10: Foto Wilhelm Willi, Arbeiterfotobund Zürich; Gretler's Panoptikum zur Sozialgeschichte, Zürich, Abb. 11: Gretler's Panoptikum zur Sozialgeschichte, Zürich, Abb. 12–13: Catherine E. Beecher, Harriet Beecher Stowe, *The American Woman's Home. Or, Principles of Domestic Science*, New York: Ford, 1869, Abb. 14: Archiv Klaus Spechtenhauser, Abb. 15: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 16: Siemens-Archiv, München, Abb. 17: *Der Baumeister*, Jg. 25, 1927, Abb. 18: Anton Brenner, *Der wirtschaftlich durchdachte Plan des Architekten*, Wien: Ertl, 1951, Abb. 19: Foto Staatliche Bildstelle Berlin, © Bauhaus-Archiv, Berlin, Abb. 20: Planzeichnung Mia Ryffel, Abb. 21–22: Netherlands Architecture Institute, Rotterdam, Oud Archive, © 2005 ProLitteris, Zürich, Abb. 23: Planzeichnung Mia

Ryffel, Abb. 24: *Die Form*, Jg. 2, 1927, Abb. 25: Foto Collischonn; Sammlungen der Universität für angewandte Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 26: Foto Wolff; Sammlungen der Universität für angewandte Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 27: *Bauwelt*, Jg. 18, 1927, Abb. 28–29: Fotos Collischonn; Sammlungen der Universität für angewandte Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 30: Sammlungen der Universität für angewandte Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 31: Basler Plakatsammlung, Abb. 32: Foto Ochs-Walde; Staatsarchiv des Kantons Basel-Stadt, Abb. 33: Planzeichnung Lukas Sonderegger, Abb. 34: gta-Archiv/ETH Zürich, Abb. 35: Foto Sigfried Giedion; gta-Archiv / ETH Zürich, Abb. 36: Planzeichnung Mia Ryffel; Abb. 37: Foto Perscheid; Sammlungen der Universität für angewandte Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 38: Sammlungen der Universität für angewandte Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 39: *Der Baumeister*, Jg. 28, 1930, Abb. 40: Schule für Gestaltung Basel: Fotoarchiv Gewerbemuseum Basel, Abb. 41: Planzeichnung Lukas Sonderegger

## Beitrag Spechtenhauser

Ganzseitig am Anfang: Archiv Brigitte Kesselring, Abb. 1: Foto Oliver Lang, Abb. 2: Snaidero, Majano (I), Abb. 3: Julius Blum GmbH, Höchst (A), Abb. 4: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 5: Franke Küchentechnik AG, Aarburg (CH), Abb. 6–7: Fotos Michael Wolgensinger; Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich, Abb. 8: *Schweizerische Bauzeitung*, Jg. 67, 1949, Abb. 9–10: gta-Archiv / ETH Zürich, Nachlass S. Giedion, Abb. 11: Designsammlung, Museum für Gestaltung Zürich, Abb. 12: Archiv Klaus Spechtenhauser, Abb. 13: Franke Küchentechnik AG, Aarburg (CH), Abb. 14–15: Fotos E. Müller-Rieder; gta-Archiv/ETH Zürich, Abb. 16: Planzeichnung Mia Ryffel, Abb. 17: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 18: Gestaltung Pierre Monnerat; Basler Plakatsammlung, Abb. 19: Archiv Brigitte Kesselring, Abb. 20: Audiovisuelles Archiv MGB, Abb. 21–22: Electrolux AG, Zürich, Abb. 23: Basler Plakatsammlung, Abb. 24: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 25: Foto Bernhard Moosbrugger; Elisabeth Fülcher, *Kochbuch*, Zürich: Eigenverlag Fülcher, 1960, Abb. 26: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 27: Electrolux AG, Zürich, Abb. 28–29: Audiovisuelles Archiv MGB, Abb. 30: AMP/Audiovisuelles Archiv MGB, Abb. 31–32: Audiovisuel-

les Archiv MGB, Abb. 33–35: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 36: Foto M+B Zurbuchen-Henz, Abb. 37: *Werk*, Jg. 57, 1970, Abb. 38: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 39: Coop Himmelb(l)au; Ewe Küchen Gesellschaft mbH, Wels (A), Abb. 40: Archiv Hasso Gehrman, Abb. 41: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 42: Foto Klaus Spechtenhauser, Abb. 43: Bildarchiv ETH-Bibliothek, Zürich, Abb. 44: Foto Lukas Sonderegger, Abb. 45: A. D. P. Architektur Design Planung, Walter Ramseier, Abb. 46: Foto Lukas Sonderegger, Abb. 47: Stautfer & Hasler Architekten, Abb. 48–49: Foto und Plan Martin Spühler, Abb. 50–51: Foto und Plan Buchner Bründler Architekten, Abb. 52–53: Snaidero, Majano (I), Abb. 54: Foto Klaus Spechtenhauser

## Beitrag Kähler

Ganzseitig am Anfang: Foto Leonardo Bezzola; Fotostiftung Schweiz, Winterthur, Abb. 1: Bildarchiv ETH-Bibliothek, Zürich, Abb. 2: Snaidero, Majano (I), Abb. 3: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 4: Foto Randall Schmidt, Pattern Language, Abb. 5: Foto Klaus Spechtenhauser, Abb. 6: Foto Randall Schmidt, Pattern Language, Abb. 7–10: Fotos Roland Halbe, © Roland Halbe Fotografie, Stuttgart, Abb. 11: Bildarchiv ETH-Bibliothek, Zürich, Abb. 12–13: Karl Richard Krätzer, *Grundrissbeispiele für Geschosswohnungen und Einfamilienhäuser*, Wiesbaden – Berlin: Bauverlag, 1976, Abb. 14: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 15: Foto Roland Halbe, © Roland Halbe Fotografie, Stuttgart, Abb. 16–19: Bulthaup GmbH & Co KG, Aich (D), Abb. 20–21: Alphons Silbermann, *Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Eine soziologische Studie*, Opladen: Leske + Budrich, 1995, Abb. 22: Foto Konrad Wittmer, Suhr

## Beitrag Sonderegger

Ganzseitig am Anfang: Foto und Archiv Friedrich Engesser, Abb. 1: Siemens-Archiv, München, Abb. 2: Archiv Christina Sonderegger, Abb. 3–4: gta-Archiv/ETH Zürich, Abb. 5: Archiv Christina Sonderegger, Abb. 6: Siemens-Archiv, München, Abb. 7–8: Archiv Christina Sonderegger, Abb. 9: Foto Wolf-Bender; Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich, Abb. 10: Franke Küchentechnik AG, Aarburg (CH), Abb. 11: *Therma 1907–1932. Denkschrift zum fünfundsiebenzigjährigen Bestehen der «Therma» Fabrik für elektrische Heizung A.-G.*,

Schwanden: Therma, o. J. [1932]; Archiv Christina Sonderegger, Abb. 12: *Neue Grafik*, Nr. 15, 1963, Abb. 13: Gestaltung Atelier Halpern; Archiv Klaus Spechtenhauser, Abb. 14–15: Gestaltung Atelier Halpern, Fotos Friedrich Engesser; Archiv Christina Sonderegger, Abb. 16: Archiv Christina Sonderegger, Abb. 17: Foto und Archiv Friedrich Engesser, Abb. 18: Archiv Christina Sonderegger, Abb. 19: Foto und Archiv Friedrich Engesser, Abb. 20–23: Gestaltung Atelier Halpern, Fotos und Archiv Rolf Schroeter, Abb. 24: Designsammlung, Museum für Gestaltung Zürich, Abb. 25: Archiv Klaus Spechtenhauser, Abb. 26: Archiv Christina Sonderegger, Abb. 27: Designsammlung, Museum für Gestaltung Zürich, Abb. 28–32: Fotos Friedrich Engesser, Abb. 33: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 34: Siemens-Archiv, München

#### Beitrag Kesselring

Ganzseitig am Anfang: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 1: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 2: Sanitas Troesch AG, Bern, Abb. 3: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 4–5: Foto Collischonn; Sammlungen der Universität für angewandte

Kunst Wien, Archiv Schütte-Lihotzky, Abb. 6: Sanitas Troesch AG, Bern, Abb. 7: Julius Blum GmbH, Höchst (A), Abb. 8–13: Bruno Piatti AG, Dietlikon (CH), Abb. 14–15: Planzeichnungen Lukas Sonderegger (nach Otl Aicher, *Die Küche zum Kochen. Das Ende einer Architekturdoktrin*, München: Callwey, 1982), Abb. 16: Bulthaup GmbH & Co KG, Aich (D), Abb. 17–18: Julius Blum GmbH, Höchst (A), Abb. 19: Sanitas Troesch AG, Bern, Abb. 20: Bulthaup GmbH & Co KG, Aich (D), Abb. 21: Kludi GmbH & Co KG, Menden (D), Abb. 22: Franke Küchentechnik AG, Aarburg (CH), Abb. 23: Bauknecht AG, Lenzburg (CH), Abb. 24: Julius Blum GmbH, Höchst (A), Abb. 25: Leicht Küchen AG, Waldstetten (D), Abb. 26: V-Zug AG, Zug, Abb. 27: Electrolux AG, Zürich, Abb. 28: Miele AG Schweiz, Spreitenbach / Crissier, Abb. 29–30: Meyer, Moser, Lanz Architekten AG, Zürich, Abb. 31–32: Entwurfsatelier Kurt Greter, Zürich, Abb. 33–34: Forster Küchen, Arbon (CH), Abb. 35–36: Wiesmann Küchen, Zürich, Abb. 37: Sanitas Troesch AG, Bern, Abb. 38: Bruno Piatti AG, Dietlikon (CH)

#### Beitrag von Osten

Ganzseitig am Anfang: Electrolux AG, Zürich, Abb. 1: Poggenpohl Group (Schweiz) AG, Littau, Abb. 2–5: gta-Archiv/ETH Zürich, Nachlass S. Giedion, Abb. 6: Foto Ochs-Walde; gta-Archiv/ETH Zürich, Abb. 7: gta-Archiv/ETH Zürich, Nachlass S. Giedion, Abb. 8: Ernst Neufert, *Bauentwurfslehre*, Berlin: Bauwelt, 1936, Abb. 9a–i: Archiv Marion von Osten, Abb. 10–11: *DU*, Jg. 20, Nr. 238, Dez. 1960, Abb. 12–14: gta-Archiv/ETH Zürich, Nachlass S. Giedion, Abb. 15: Lilo Aureden, *Was Männern gut schmeckt*, München: List, 1954, Gestaltung des Umschlags Li Gelpke-Rommel; Archiv Marion von Osten, Abb. 16: Gestaltung Peter Freis; Basler Plakatsammlung, Basel, Abb. 17–18: Pauline Boudry, Brigitta Kuster, Renate Lorenz (Hrsg.), *Reproduktionskonten fälschen! Heterosexualität, Arbeit & Zuhause*, Berlin: b\_books, 1999

#### Literatur

Ganzseitig: Foto Klaus Spechtenhauser (Café-Konditorei Aida, Neubaugasse, Wien)

#### Letzte Seite

Franke Küchentechnik AG, Aarburg (CH)

## Dank

Besonderer Dank geht an:

Renate Allmayer-Beck, Andreas Bründler, Letizia Enderli (Fotostiftung Schweiz, Winterthur), Friedrich Engesser, Hans-Uli von Erlach, Christoph Frank (Siemens-Archiv, München), Esther Fuchs (Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich), Hasso Gehrman,

Roland Gretler, Andreas Huber, Franz Xaver Jaggy (Museum für Gestaltung Zürich), Susanne Kridlo (Deutsches Hygiene-Museum, Dresden), Mia Ryffel, Marie Schenková (Slezské zemské muzeum, Opava), Rolf Schroeter, Pascale Schuoler (Audiovisuelles Archiv MGB), Andrea Schweiger (Schule für Gestal-

tung Basel), Lukas Sonderegger, Walter Stauffacher, Dorothea Stransky, Rolf Thalmann (Basler Plakatsammlung), Jindřich Vybírál, Ute Waditschatka (Architekturzentrum Wien), Daniel Weiss (gta-Archiv / ETH Zürich), Luděk Wünsch (Slezské zemské muzeum, Opava).

